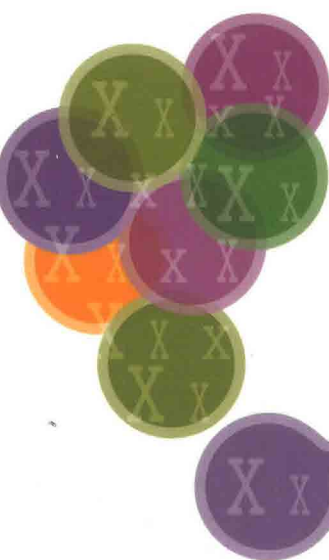


25
2014

Annali di San Michele



SPEA 14

Seminario Permanente di Etnografia Alpina - MUCGT

Le frontiere nascoste della cultura del vino



Annali di San Michele



25
2014

MUSEO DEGLI USI
E COSTUMI DELLA
GENTE TRENTINA

FONDAZIONE EDMUND MACH
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

SM Annali di San Michele

Rivista annuale del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
di San Michele all'Adige
n° 25/2014

Direttore responsabile: Paolo Campostrini

Direttore: Giovanni Kezich

Editing: Luca Faoro, Antonella Mott

Impaginazione: Maria Di Paolo

English language editor: Ray Keenoy

Grafica di copertina: Helene Lageder

Autorizzazione del Tribunale di Trento n° 601 di data 25 giugno 1988

Tutti i diritti sono riservati

ISSN 1120-5687

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Fondato da Giuseppe Šebesta

via Mach, 2 - 38010 San Michele all'Adige (TN)

0461/650314 - 650556 - Fax 0461/650703

info@museosanmichele.it

www.museosanmichele.it

Il Museo è aperto tutti i giorni, escluso il lunedì,
il 1° novembre, il 25 dicembre, il 1° gennaio
dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18

Stampato in collaborazione
con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige

SM Annali di San Michele 25/2014

Le frontiere nascoste della cultura del vino

Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA14) 2010

a cura di Gaetano Forni, Giovanni Kezich e Attilio Scienza

Sommario

«La frontiera nascosta» e l’etnografia del vino

Note di introduzione

di Giovanni KEZICH 11

1. Archeologia

Il latte d’uva

Dall’Amazzonia di Lévi-Strauss all’adunata degli alpini, con Polifemo, Noè e altri compagni di viaggio

di Giovanni KEZICH 21

Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche

Le bevande alcoliche fermentate sono molteplici e diversificate nel tempo e nello spazio: loro patrie e frontiere

di Gaetano FORNI 33

Il vino nell’età del ferro atesina come paradigma delle diversità tra Alpi e Mediterraneo

di Luca PISONI, Umberto TECCHIATI 55

Traffici del vino in Dalmazia in epoca protostorica

di Asja ZEC 77

2. Genetica

La storia della civiltà del vino in Europa raccontata attraverso il DNA dei suoi vitigni

Il ruolo dei limes

di Attilio SCIENZA 87

Il vitigno: significato, origine e variabilità di Osvaldo FAILLA	115
La genetica molecolare per ricostruire la storia dei vitigni <i>L'esempio della Nosiola trentina</i> di M. Stella GRANDO	139
Analisi di casi di studio relativi alla circolazione varietale in Europa di Serena IMAZIO	147

3. Etnografia

La vita sociale della vite <i>Campi di senso e frontiere in vigna (Oltrepò Pavese)</i> di Mauro VAN AKEN	159
Progetto per il recupero e la valorizzazione di un vigneto storico di <i>Enantio</i> di Francesco PENNER	183
Il sogno dorato dei <i>Pinot</i> tra le <i>Bianchette</i> e le viti americane <i>Frontiere e culture del vino nelle prealpi bellunesi</i> di Daniele GAZZI	209
Cuocere il mosto <i>Le nuove frontiere di una tradizione marchigiana</i> di Emanuela RENZETTI	229
Vite intorno al vino <i>Operai e operaie della Cantina Vaselli di Castiglione in Teverina</i> di Marcello ARDUINI	257

4. Economia, società, costume

Una frontiera temporale <i>Dalla coltivazione della vite all'economia del vino</i> di Luciano GIACCHÈ	285
Imprenditoria femminile, viticoltura di montagna e sviluppo del territorio <i>Il caso della Valle Susa</i> di Federica CORRADO, Valentina PORCELLANA	313
La vite, le viti, i territori <i>Trentino, Bosnia, agro pontino e romano con uno sguardo rivolto al Brasile</i> di Fabio BERTOLISSI	333
«Quell'acquosa amaritudine tedesca»: birra contro vino di Marco ROMANO	349

Del vino buono, ma non troppo	
<i>Consumo critico e co-produzione ai margini della vigna</i>	
di Cristina GRASSENi	367
Prendete e bevetene tutti!	
<i>Congetture per una topografia dei mondi del vino</i>	
di Christian ARNOLDI	385
Dalla «frontiera nascosta» alla «disuguaglianza sul confine»	
<i>Tret e St. Felix a quarant'anni dagli studi di John W. Cole e Eric R. Wolf</i>	
di Margareth LANZINGER	401

MARCELLO ARDUINI è professore a contratto di Antropologia dei patrimoni culturali presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo, dove è anche docente di master per Antropologia medica e Storia e antropologia dell'alimentazione. È membro dell'AISEA (Associazione Italiana delle Scienze Etno-Antropologiche) e della SIMBDEA (Società Italiana per i Musei e i Beni Demo-Etno-Antropologici) e direttore scientifico del Museo del Vino e delle Scienze Agroalimentari di Castiglione in Teverina. È membro del Comitato scientifico del Centro Studi per la Mezzadria di Acquapendente. Ha realizzato vari documentari etnografici e ha pubblicato numerosi volumi e saggi sugli argomenti trattati nelle sue ricerche.

CHRISTIAN ARNOLDI è dottore di ricerca in criminologia e sociologia della devianza. Si occupa di produzione immaginaria e costruzione simbolica dello spazio alpino e in particolare di vita quotidiana, turismo, migrazioni, identità e fenomeni di devianza.

FABIO BERTOLISSI si è laureato nel 2009 in Antropologia culturale, etnologia ed etnolinguistica presso l'Università degli studi Ca' Foscari di Venezia. Attualmente collabora con la Biblioteca civica «G. Tartarotti» di Rovereto in qualità di bibliotecario addetto alla sala di consultazione degli archivi storici. Per conto della Fondazione Museo Storico del Trentino cura il progetto di mappatura delle fonti documentarie reperibili negli archivi locali, in riferimento al fenomeno migratorio originatosi in Trentino tra il 1870 circa e lo scoppio della Prima guerra mondiale.

FEDERICA CORRADO è dottore di ricerca in Pianificazione territoriale e sviluppo locale. Insegna presso la Facoltà di architettura 2 del Politecnico di Torino. Svolge attività di ricerca relativa agli strumenti e alle politiche territoriali per lo sviluppo locale con particolare attenzione al contesto alpino. Nell'aprile 2009, insieme a un gruppo di studiosi e giornalisti, ha fondato l'Associazione Dislivelli per la ricerca e comunicazione sulla montagna. Tra le sue pubblicazioni: *Strumenti e politiche territoriali per lo sviluppo locale: lettura e analisi di alcune esperienze in Italia* (Roma, 2009), *Ri-abitare le Alpi. Nuovi abitanti e politiche di sviluppo* (a cura di, Genova, 2010), *Alpi e ricerca. Proposte e progetti per i territori alpini* (a cura di, con V. Porcellana, Milano, 2010).

OSVALDO FAILLA è professore associato di Arboricoltura generale e delle coltivazioni arboree presso il Dipartimento di produzione vegetale della Facoltà di agraria dell'Università degli studi di Milano, dove insegna Viticoltura per le lauree in Viticoltura ed enologia e in Scienze viticole ed enologiche, e Coltivazioni arboree per le lauree in Scienze agrarie. Attualmente, coordina come *chair* la COST action FA1003 «East-West Collaboration for Grapevine Diversity Exploration and Mobilization of Adaptive Traits for Breeding». È socio corrispondente dell'Accademia italiana della vite e del vino, direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e vicepresidente del Comitato tecnico scientifico del

Centro di ricerche studi e valorizzazione per la viticoltura di montagna (CERVIM). È autore di oltre cento pubblicazioni scientifiche su riviste, atti di convegni, manuali e monografie nazionali e internazionali.

GAETANO FORNI è direttore del Centro Studi e Ricerche di museologia agraria e storico-antropologico-agraria, che ha sede presso l'Università degli studi di Milano. È stato cofondatore, e per un ventennio direttore, del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano. *Honorary member* (dal 1995) dell'AIMA (UNESCO). Premio internazionale di etnografia alpina «Michelangelo Mariani» (San Michele all'Adige, 2008). Premio «Costantino Nigra» (Castelnuovo Nigra, 2007). Premio «Michetta d'argento» (Milano, 2006). Socio della prestigiosa Accademia dei Georgofili. Membro del comitato scientifico redazionale della *Rivista di Storia dell'Agricoltura*. È autore di oltre trecento pubblicazioni in ambito archeo-storico-antropologico e museologico-agrario.

DANIELE GAZZI, storico, collaboratore del Museo etnografico della Provincia di Belluno, si occupa di emigrazione, agricoltura, scuola nel Feltrino in età contemporanea.

LUCIANO GIACCHÈ è docente di Antropologia dell'alimentazione presso l'Università di Perugia.

M. STELLA GRANDO è responsabile dell'Area diagnostica genetica della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. I principali impegni attuali del gruppo riguardano lo studio delle basi genetiche di fattori che interessano le produzioni viticole e la caratterizzazione dei vitigni (progetti EU-MASTER, BIOL AV, QTL-A, EU-GenRes); la genetica di popolazione di fitoplasmi in Trentino e lo *screening* molecolare di resistenze genetiche ad AP in melo (progetto SMAP); l'analisi delle popolazioni naturali di pesci salmonidi locali e il supporto al *breeding* di queste specie (progetti POPSAL e IRIDEA). Fa parte del comitato scientifico dell'International Grape Genome Program (www.vitaceae.org), del Vitis Microsatellite Consortium e del comitato di gestione dell'Azione europea COST 858; aderisce alle società scientifiche nazionali SIGA e SOI.

CRISTINA GRASSEN, MPhil, PhD, Radcliffe Fellow (Harvard University, 2011/2012), è ricercatrice confermata in discipline demo-etno-antropologiche. I suoi interessi di ricerca comprendono il patrimonio alpino materiale e immateriale, lo sviluppo locale soprattutto nelle comunità rurali e il cibo come sistema culturale. Tra le pubblicazioni recenti si segnalano le monografie *Developing Skill Developing Vision. Practices of Locality at the Food of the Alps* (Oxford, 2009), *Luoghi Comuni. Pratiche della visione e antropologia dei luoghi* (Bergamo, 2009), e *La reinvenzione del Cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi* (Verona, 2007).

SERENA IMAZIO è ricercatore presso il Dipartimento di scienze agrarie e alimentari e presso il Centro interdipartimentale Siteia Biogest dell'Università degli studi di Modena Reggio Emilia.

GIOVANNI KEZICH, di formazione antropologo, ha pubblicato, tra l'altro, *I poeti contadini. Introduzione all'ottava rima popolare* (1986). Dal 1991, dirige il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, fondato da Giuseppe

Šebesta, e coordina, insieme a Pier Paolo Viazzo le attività del Seminario Permanente di Antropologia Alpina (SPEA). Nell'ambito delle attività del Museo è responsabile del progetto *Carnival King of Europe* sostenuto dal Programma «Cultura» dell'Unione Europea.

MARGARETH LANZINGER è nata a San Candido e ha studiato storia presso le università di Vienna e Graz. Attualmente lavora presso l'Institut für Geschichte dell'Università di Vienna. Ha seguito diversi progetti, tra cui, da ultimo, *Aushandeln von Ehe. Heiratsverträge im europäischen Vergleich*, dedicato alle relazioni matrimoniali in Europa. Nel 2003 ha vinto il Premio «Michael Mitterauer» con *Das gesicherte Erbe. Heirat in lokalen und familialen Kontexten. Innichen 1700-1900*.

FRANCESCO PENNER nel 1989 ottiene il titolo di perito agrario presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Dal 2002 è attivo consulente viticolo presso il Centro trasferimento tecnologico della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, e segue la consulenza alle aziende agricole viticole della zona della bassa Vallagarina. È autore di articoli e pubblicazioni a carattere divulgativo inerenti prevalentemente la viticoltura. Nel 2008 si laurea in filosofia presso l'Università di Verona con una tesi sulla differenza affettiva nel vino tra maschile e femminile.

LUCA PISONI, PhD in archeologia, ha collaborato al progetto Ambienti e Paesaggi dei Siti di Altura Trentini (APSAT) della Provincia autonoma di Trento per quanto riguarda le scritte dei pastori della val di Fiemme. Si è inoltre occupato di protostoria atesina (alimentazione e società) e di *Archaeology of the contemporary past* (banditismo e fenomeni migratori).

VALENTINA PORCELLANA è ricercatrice in Antropologia culturale presso il Dipartimento di filosofia e scienze dell'educazione dell'Università di Torino. Si occupa di antropologia politica (minoranze, genere, esclusione sociale), antropologia alpina e museale. Tra le sue pubblicazioni su tematiche alpine: *Alpi e ricerca. Proposte e progetti per i territori alpini* (a cura con F. Corrado, Milano, 2010), *Alpi in scena. Le minoranze linguistiche e i loro musei in Piemonte e Valle d'Aosta* (con P. Sibilla, Torino, 2009, Premio Nigra 2009), *In nome della lingua. Antropologia di una minoranza* (Roma, 2007).

EMANUELA RENZETTI dal 1982 al 2010 è stata docente di Antropologia culturale e di Storia delle tradizioni popolari presso la Facoltà di sociologia dell'Università di Trento, e dal 2004 al 2011 presidente del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. Si è occupata attivamente di antropologia del territorio alpino e i suoi interessi di ricerca si sono incentrati sulla dialettica tra cultura dominante e cultura subalterna. Mantenendo questo stesso orientamento tematico ha attualmente spostato il proprio campo di studio nelle Marche.

MARCO ROMANO ha ideato, svolto e pubblicato numerose ricerche etnografiche in alta val di Non e in Trentino, collaborando con il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, con l'Archivio delle Fonti Orali dell'Alta Anaunia e con il Progetto Memoria per il Trentino. Con il regista Michele Trentini e la pastora Cheyenne Daprà ha realizzato il film documentario pluripremiato *Cheyenne, trent'anni*. Documenta e dà voce e visibilità alle diverse forme e modalità di ritorno alla montagna e ai loro protagonisti, occupandosi di neoruralismo e nuovi abitanti.

ATTILIO SCIENZA è professore ordinario di Viticoltura presso l'Università degli studi di Milano e presidente del corso di laurea in Viticoltura ed enologia presso la Facoltà d'agricoltura della stessa università, dove insegna Miglioramento genetico della vite. È stato direttore generale dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige dal 1985 al 2002. I suoi temi di ricerca riguardano il miglioramento genetico delle varietà e portinnesti per incrocio e per selezione clonale, la valorizzazione dei vitigni antichi, lo studio delle interazioni tra il vitigno e l'ambiente ai fini del miglioramento della qualità dei vini. È autore di 350 pubblicazioni scientifiche e di dodici libri su argomenti relativi alla descrizione delle varietà, i loro rapporti con l'ambiente e la loro origine storica.

UMBERTO TECCHIATI, PhD in archeologia, è funzionario dell'Ufficio beni archeologici della Provincia autonoma di Bolzano. Si è occupato degli aspetti socio-economici della pre-protostoria dell'Italia settentrionale, con particolare interesse agli studi di carattere interdisciplinare (archeozoologia e archeobotanica).

MAURO VAN AKEN dal 1996 è ricercatore associato presso l'IFPO (Institute du Proche Orient) di Amman, in Giordania, dove ha condotto una ricerca di campo di due anni nella valle del Giordano su rappresentazioni e pratiche identitarie dei rifugiati palestinesi, all'interno del programma su rifugiati e aiuto umanitario «UNRWA: a history within History». Nel 2004 presso l'Università di Utrecht ha discusso la tesi di dottorato *Facing home. Palestinian belonging in a valley of doubt*. Ha svolto una ricerca di campo su reti sociali e riti del viaggio di migranti egiziani in Giordania all'interno del programma di ricerca «Migration in the Arab Middle East: policies, networks and communities in the context of globalization» promosso da CERMOC, KAS, Amman. È attualmente ricercatore in Antropologia culturale presso l'Università Milano-Bicocca.

ASJA ZEC, archeologa fiumana, si è formata alle università di Zagabria e di Padova. Ha svolto ricerche e campagne di scavo in Dalmazia, nel Veneto e in Alto Adige e si occupa attivamente della didattica dell'archeologia con il progetto «Street Archaeology».

«La frontiera nascosta» e l'etnografia del vino

Note di introduzione

di Giovanni
KEZICH

Si deve ad Attilio Scienza e a Gaetano Forni l'idea di un convegno che riunisse le forze di ampelografi, genetisti e antropologi sul tema delle «frontiere nascoste della cultura del vino», configuratosi fin da subito per il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina come un formidabile motivo di interesse: per il tema, che a San Michele all'Adige può difficilmente essere ignorato, e per la prospettiva proposta, che fa riferimento esplicito a un vecchio cavallo di battaglia del Museo stesso, quella «frontiera nascosta» individuata dagli antropologi americani John W. Cole ed Eric R. Wolf proprio nella vicina val di Non, nel corso di una ricerca pubblicata in italiano dopo quasi vent'anni dal nostro Museo¹, e che lanciava per l'ecologia culturale un nuovo e sofisticato paradigma di lavoro, ancor oggi tutt'altro che esaurito.

Cerchiamo di mettere a fuoco i motivi del successo di *La frontiera nascosta* e della perdurante fascinazione che esso continua a esercitare sugli antropologi. Lungi dall'essere una semplice presa d'atto delle ragioni della cultura nell'ecologia della montagna, e quindi il manifesto di una sorta di determinismo culturale a fondo etnico, *La frontiera nascosta* rompe piuttosto l'incantesimo di un'etnicità concepita quale causa incausata, assegnandone piuttosto le specifiche declinazioni a livelli di visibilità completamente diversi e piuttosto nettamente scollegati: quello della rappresentazione e dell'ideologia, per esempio, che non necessariamente corrisponde a quello dell'economia e del mercato, e che è pure altra cosa rispetto alle dinamiche proprie delle istituzioni e delle entità politiche, secondo un metodo di rilevazione empirica totalmente scevro di preconcetti ideologici, che dovrebbe risultare di qualche utilità per una rivisitazione integrale del metodo etnografico.

¹ Cfr. J.W. COLE, E.R. WOLF, *The Hidden Frontier. Ecology & Ethnicity in an Alpine Valley*, New York, 1974 (ed. it.: *La frontiera nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige-Roma, 1993, 1994²) e gli approfondimenti successivi su questi stessi Annali, a partire dal volume a cura dello scrivente G. KEZICH, P.P. VIAZZO (a cura di), *SM Annali di San Michele* 6/1993 «La 'frontiera nascosta' rivisitata. Ecologia, economia, etnicità nell'arco alpino», San Michele all'Adige, 1993. Si vedano pure J.W. COLE, «La frontiera nascosta: further thoughts», in *SM Annali di San Michele* 9-10/1996-97, pp. 3-9; J.W. COLE, G. KEZICH, «The Hidden Ecology. Conversating with John W. Cole in Trento», in *SM Annali di San Michele* 9-10/1996-97, pp. 11-21.



Appena un paio d'anni dopo la vicenda editoriale di *La frontiera nascosta*, il Museo si sarebbe poi accinto a un'altra operazione di alto profilo, andando a recuperare nella loro integrità le carte trentine di un altro grande ricercatore etnografo, lo svizzero Paul Scheuermeier², impegnato nell'impresa dell'AIS, l'*Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale*³, che si riproponeva, sulla scorta della grande scuola etnolinguistica «*Wörten-und-Sachen*», una nuova sistemazione del problema del rapporto tra temi linguistici e gruppi tecnologici. Anche nel lavoro di Scheuermeier, a sorpresa, il tema delle frontiere appariva svuotato di ogni sua presunta essenzialità di segno etnicista. Così, vedevamo disegnarsi, su ciascuna delle 1.700 e passa cartine dell'AIS, passate al setaccio in maniera particolarmente minuziosa per quanto riguarda l'areale trentino, due piani diversi: quello delle *parole* da un lato, con gli attardamenti e le inerzie proprie della diffusione dei fenomeni linguistici nello spazio, e quello dei *tipi tecnologici* dall'altro, affidato a correnti di diffusione e di innovazione di tutt'altra natura.

Fatti forti di questa concezione delle frontiere in etnografia, intese non tanto come il proiettarsi metastorico di veri o presunti «sostrati» etnici originari, ma come il prodotto accidentale di una serie sovrapposta di processi diversi, situati sui piani diversi e del tutto inassimilabili della lingua, dell'economia politica, dell'evoluzione tecnologica, e di tanti altri ancora, ecco profilarsi all'orizzonte la proposta di Attilio Scienza per quanto attiene alle «frontiere nascoste» della cultura del vino. Qui, la moderna ricerca sul genoma della vite consente di operare sul dato etnografico un controllo che non è quasi mai (almeno per ora) dato di condurre in altri settori del contesto etnologico, quello di un raffronto sul dato biologico reale, che ci racconta la «vera» storia dei vini e dei vitigni, che spesso si discosta, e non poco, dal modo in cui questa stessa storia ci è stata rappresentata: nelle denominazioni dei vini, ad esempio, o nel diversificarsi delle tecniche colturali ed enologiche che sembrano svilupparsi seguendo, ciascuna per proprio conto, altre sollecitazioni e altre strade: quelle proposte dalla tradizione culturale, dal mutare dei climi e dei suoli, dalle opportunità di mercato.

Abbiamo dunque, per queste «frontiere nascoste» almeno quattro piani sovrapposti: quello *biologico*, rilevabile in sede genetica, quello delle *tecniche colturali*, rilevabile con lo spoglio delle tradizioni viticole antiche, medievali e moderne, quello delle *tecniche enologiche*, e per finire, quello delle *denominazioni dei vitigni e dei vini*, che è maggiormente soggetto alle invenzioni, ai capricci e alle resilienze specifiche della lingua e dei gerghi locali. Ma altri piani, certamente, possono riguardare le *modalità*

² P. SCHEUERMEIER, *Il Trentino dei contadini, 1921-1931*, a cura di G. KEZICH, C. GENTILI, A. MOTT, San Michele all'Adige, 1995, 1997².

³ K. JABERG, J. JUD, *AIS. Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Bern, 1928-1940.

del consumo del vino e gli usi cerimoniali che lo riguardano, perché nel vino, a ben guardare, tutto è frontiera, e le frontiere sono dappertutto: tra chi può bere e chi no, per esempio, oppure tra quando si può bere e quando no. C'è quindi la frontiera tra vino e non-vino, che contorna da vicino quella del nostro mondo cristiano non-riformato, quella tra bianco e rosso, quella tra il vino e gli altri beri, primo fra tutti la birra, quella tra il vino comune e il cosiddetto vino «buono», lungo una progressione continua di livelli iniziatici di impressionante complessità, che sono in effetti altrettante frontiere...

All'interno di questo quadro – che potremmo immaginare come composto da una serie di lucidi sovrapposti, alcune delle linee di faglia, che vediamo demarcate a colori diversi, si sovrappongono, e altre più perfidamente si intersecano, a creare «frontiere» totali o parziali, definitive o valicabili nei due sensi – si colloca la proposta di Attilio Scienza, che ho avuto la presunzione di poter raccogliere, avendone colto l'intrinseca sintonia con una concezione particolare del campo etnografico, policentrica e nominalista, piuttosto che centripeta ed essenzialista, la stessa concezione che qui al Museo avevamo appreso alla scuola di Cole & Wolf e di Paul Scheuermeier.

Un seminario di preparazione a cura dello stesso Scienza, svoltosi nel maggio 2009 presso il Museo, creava un primo contatto tra le risultanze del suo lavoro sul genoma della vite e una classe piuttosto ristretta e ben selezionata di etnoantropologi, e ci faceva comprendere che la nostra professione antropologica, pur talora impegnatasi in brillanti *case-studies* di ambito vinario di livello locale, era ancora lontana dall'aver ricollocato i propri pensieri e le proprie deduzioni riguardo al vino su una carta etnologica europea: una riconversione nel senso della *res extensa*, a scapito della sola *res cogitans*, che ci auguriamo possa prendere le mosse proprio dal nostro Seminario Permanente di Etnografia Alpina, che vi ha dedicato la propria XIV sessione di lavoro, svoltasi a San Michele all'Adige dal 12 al 14 novembre 2010.

La prima sessione – «Archeologia» – è stata dedicata alla cultura della vite e del vino nelle testimonianze del passato. Giovanni Kezich (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina), in *Il latte d'uva. Dall'Amazzonia di Lévi-Strauss all'adunata degli alpini, con Polifemo, Noè e altri compagni di viaggio*, cerca di giungere a una definizione del vino attraverso le opposizioni semantiche che si sono codificate nel sistema di cognizione del campo alimentare della cultura occidentale, nella dimensione dei simboli e dei miti. Gaetano Forni (Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura), in *Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche. Le bevande alcoliche fermentate sono molteplici e diversificate nel tempo e nello spazio: loro patrie e frontiere*, documenta l'origine occasionale dei succhi alcolici: schiacciamento accidentale di frutti zuccherini, fermentazione di grani prema-

sticati dalle mamme, fermentazione alcolica del latte, e illustra le varie bevande alcoliche e le loro «frontiere nascoste»: idromele, birra di mais, *pulque* di agave, sidro, sakè, vino di palma. Luca Pisoni (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina) e Umberto Tecchiati (Ufficio Beni Archeologici della Provincia autonoma di Bolzano), in *Il vino nell'età del ferro atesina come paradigma delle diversità tra Alpi e Mediterraneo*, considerano, sia pure limitatamente all'età del Ferro della valle dell'Adige, il tema del vino come un possibile paradigma delle differenze tra Alpi e Mediterraneo, le cui radici affondano nei relativi sistemi economici, sociali e simbolici, segno di una «frontiera aperta» che marca la differenza tra i due mondi, ma che contemporaneamente consente lo sviluppo di scambi e contatti. Uno sguardo retrospettivo di larga gittata in cui si inserisce a pieno buon diritto l'archeologa fiumana Asja Zec, con il suo originale contributo su *Traffici del vino in Dalmazia in epoca protostorica*.

La seconda sessione – «Genetica» – ha raccolto gli esiti della ricerca nel campo della genetica della vite, secondo le più recenti prospettive autorevolmente patrocinate da Attilio Scienza e dal suo gruppo di ricerca. In particolare, Attilio Scienza (Università di Milano) in *La storia della civiltà del vino in Europa raccontata attraverso il DNA dei suoi vitigni: il ruolo dei limes*, sulla scorta di un'attenta analisi delle fonti greche e romane relative alla diffusione della vite in Europa e dell'analisi dei *pedigree* dei vitigni coltivati realizzata attraverso l'impiego dei marcatori molecolari, da un lato rivela l'inconsistenza di numerosi racconti attorno all'origine «mitologica» delle varietà, e dall'altro individua la vera origine geografica dei vitigni e ricostruisce il percorso che hanno compiuto per giungere nei luoghi di coltivazione, evidenziando il ruolo determinante della cultura e degli aspetti originali della vita materiale nella loro selezione, protezione e successiva diffusione. Osvaldo Failla (Università di Milano), in *Il vitigno: significato, origine e variabilità*, mette in evidenza come una definizione di vitigno non possa che fare riferimento alla sua genesi, al processo antropico da cui ha avuto origine e alla successiva evoluzione quale conseguenza della sua propagazione e coltivazione, dal momento che solo tale approccio può essere funzionale a una ricerca antropologica che indaga le scelte varietali operate dai viticoltori nel corso del tempo; propone inoltre una classificazione dei vitigni che ponga in evidenza gli aspetti biologici e antropologici del processo di formazione e selezione dei vitigni. Stella Grando (Fondazione Edmund Mach), in *La genetica molecolare per ricostruire la storia dei vitigni*, sottolinea come le collezioni ampelografiche conservino centinaia di varietà di vite che attestano la diversità della specie coltivata nei secoli: si tratta di un germoplasma che, analizzato mediante il confronto dei marcatori genetici, consente di stabilire le relazioni di parentela tra i vari vitigni e ricostruire il complicato processo di domesticazione e diffusione della vite; da una recente indagine in particolare è emerso come la *Nosiola* abbia uno stretto legame

genetico con una varietà di vite forse corrispondente all'antica vite *Raetica*. Serena Imazio (Università di Milano), in *Analisi di alcuni casi di studio relativi alla circolazione varietale in Europa*, sottolinea come la nascita dei vitigni coltivati sia un processo in atto da migliaia di anni, che ha permesso di ottenere un numero considerevole di vitigni, e pone in evidenza come le migrazioni di popoli avvenute nel corso dei secoli abbiano contribuito a rimescolare gli assortimenti varietali, permettendo la coltivazione di un vitigno in zone anche molto lontane dal centro di domesticazione e selezione iniziale; si chiede, quindi, se sia possibile individuare delle frontiere nell'ambito del germoplasma europeo e se si diano casi in cui la presenza di un vitigno sia a tal punto connessa a una regione e alla flora spontanea locale da indurre a ritenere che tale varietà sia frutto di una domesticazione locale, ma deve infine ammettere come i risultati di recenti studi siano ambigui e talvolta contraddittori.

La terza sezione – «Etnografia» – svolge una carrellata su una serie di situazioni italiane. Mauro Van Aken (Università di Milano-Bicocca), in *La vita sociale della vite. Campi di senso e frontiere in vigna*, espone il caso dell'Oltrepò Pavese, dove in passato il vignaiolo seguiva l'intero processo a partire dalla vite e fino all'imbottigliamento, tanto che si poteva affermare che il vino nasceva nei campi, mentre ora si va diffondendo una produzione intensiva e industriale che comporta una radicale divisione del lavoro tra vignaiolo ed enologo; la campagna vitata diviene, ancor più che in passato, un «campo di senso complesso» in cui si è aperto un confronto tra diversi modelli di vigna e di vino, compresenti e visibili nel paesaggio, mentre i mutamenti in atto consentono di sottrarsi ai vincoli dell'ambiente, determinando l'allontanamento dalla terra e la sconnessione della vite dalle relazioni e dai significati che fondavano la produzione tradizionale di vino e la cura del territorio. Francesco Penner (Fondazione Edmund Mach), in *Recupero e valorizzazione di un antico vigneto di Enantio a coltivazione promiscua*, riferisce in merito a un'iniziativa di conservazione e valorizzazione di un vigneto piantato nella zona di Avio nei primi anni del Novecento; il progetto prevede il ripristino delle condizioni di coltivazione degli anni cinquanta e si propone non solo di conservare un esempio dell'agricoltura che ha rappresentato la storia e la cultura di un ampio tratto della valle dell'Adige, ma anche di preservare un importante serbatoio genetico di una varietà autoctona locale che va scomparendo. Daniele Gazzì (Museo Etnografico della Provincia di Belluno), in *Il sogno dorato dei Pinot tra le Bianchette e le viti americane. Frontiere e culture del vino nelle prealpi bellunesi*, ricostruisce le vicende della viticoltura nella vallata feltrino-bellunese nel corso degli ultimi due secoli: un'area in cui ci si è ispirati a modelli viticoli della pianura trevigiana e dell'area trentina, determinando la definizione di aree diversificate per vitigni, sistemi colturali e qualità dei vini; il Feltrino occidentale, in particolare, rimasto indenne dalla peronospora, nel corso del terzo quarto dell'Ottocento,

ebbe un ruolo considerevole nella viticoltura veneta, dal fallito tentativo d'imitare il modello della Borgogna, alla diffusione delle viti americane che, permettendo di ottenere il *Clinto*, garantirono anche ai poveri la possibilità di fare il vino, dalla devastante comparsa della fillossera, cui fece seguito il recupero dei vitigni locali, ma anche il radicamento della cultura del *Clinto*, all'affermazione del vino commerciale e del Prosecco. Emanuela Renzetti (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina), in *Cuocere il mosto: le nuove frontiere di una tradizione marchigiana*, sostiene, ripercorrendo le fonti classiche e moderne, che la pratica di cuocere i mosti, nata per ottenere vini liquorosi e medicinali, divenne in seguito un metodo per garantire una migliore conservazione; pone in evidenza peraltro come nelle Marche la cottura abbia conservato l'originario significato, divenuto poi abitudine culturale sia per ragioni pratiche, sia per ragioni connesse al gusto: una duplice funzione non priva di ripercussioni sull'attuale promozione e commercializzazione di un prodotto tipico. Marcello Arduini (Università della Tuscia), in *Vite intorno al vino. Operai e operaie della Cantina Vaselli di Castiglione in Teverina*, espone due esempi di un'indagine effettuata, soprattutto con le fonti orali nel contesto della realizzazione del Museo del Vino di Castiglione in Teverina, presso la ex Cantina Vaselli: si tratta dell'analisi delle vicende di Marcella Todini e Alvero Scargetta, per lunghi anni attivi all'interno della Cantina, che permette di porre in evidenza le questioni relative all'insediamento produttivo che modificano i rapporti economici, sociali e politici in un villaggio agricolo tradizionale.

La quarta sessione – «Economia, società, costume» – ha allargato lo sguardo alle componenti più propriamente socioeconomiche della cultura del vino nella sua dimensione storica contemporanea. Luciano Giacchè (Università di Perugia), in *Una frontiera temporale: dalla coltivazione della vite all'economia del vino*, si propone di individuare in Umbria le «soglie o frontiere temporali» che segnano il passaggio dalla coltivazione della vite per soddisfare le esigenze della famiglia contadina o il mercato locale, all'economia del vino fondata su vigneti specializzati e decisamente orientata al mercato nazionale e internazionale; un passaggio avvenuto in tempi e modalità diverse ed evidenziato dalla trasformazione del paesaggio in cui la vite, un tempo nascosta dal tutore vivo, diviene protagonista esclusivo e che si accompagna spesso alla sostituzione dei vitigni adattati nel corso del tempo alle condizioni ambientali locali, in favore di varietà che garantiscono maggiore quantità e qualità di prodotto. Federica Corrado (Politecnico di Torino) e Valentina Porcellana (Università di Torino), in *Imprenditoria femminile, viticoltura di montagna e sviluppo del territorio. Il caso della Valle Susa*, espongono le vicende di alcune donne imprenditrici, titolari di imprese vitivinicole che rappresentano un esempio di come, attraverso le produzioni locali, si possa conquistare il mercato rispettando e valorizzando il territorio. Fabio Bertolissi (Rovereto), in *La vite, le vite, i*

territori. Trentino, Bosnia, agro pontino e romano con lo sguardo rivolto al Brasile, avvalendosi di documentazione d'archivio e conversazioni raccolte sul campo, propone gli aspetti più significativi della riproposizione di pratiche culturali connesse alla produzione vitivinicola in contesti migratori, in particolare in relazione all'emigrazione di un consistente gruppo di famiglie trentine da Aldeno alla Bosnia e successivamente all'agro pontino e romano. Marco Romano (Fondo), in «*Quell'acquosa amaritudine tedesca: birra contro vino*», rende conto dei risultati di una ricerca sui birrifici storici e sui nuovi microbirrifici del Trentino: una realtà poco conosciuta e poco esplorata, costituita da diverse fabbriche di birra sorte nelle valli trentine e alpine tra la fine del Settecento e i primi decenni del Novecento: un fenomeno particolarmente interessante in un territorio in cui è indubbio il profondo radicamento economico e culturale della vitivinicoltura. Cristina Grasseni (Università di Bergamo), in *Del vino buono, ma non troppo. Consumo critico e co-produzione ai margini della vigna*, si propone di arricchire la prospettiva delle «frontiere nascoste della cultura del vino» attraverso un approccio che non è quello tecnico delle modalità della produzione o delle specificità ampelografiche, bensì quello delle modalità e delle scelte del consumo, facendo particolare riferimento ai fenomeni d'innovazione sociale e di reinvenzione della tipicità che accompagnano un movimento ampiamente percepibile nell'ambito del cosiddetto «consumo critico»: punto di partenza della riflessione è l'incontro con una cooperativa sociale impegnata in esperimenti di collaborazione tra consumatori e produttori con obiettivi ecologici e sociali, il cui prodotto è un vino accettabile, ma non eccellente. Christian Arnoldi (Università di Bologna), in *Prendete e bevete tutti! Congetture per una topografia dei mondi del vino*, pone in evidenza come, negli ultimi decenni, si sia assistito a una rielaborazione dei significati, delle immagini e delle pratiche legate al vino e si siano individuate culture e comunità anche molto diverse, consistenti in una serie di differenti ambiti sociali e di contesti nei quali vengono continuamente elaborati i contenuti metaforici del vino; tali situazioni rappresentano altrettanti «mondi del vino» con attori, regole, repertori rituali, meccanismi di controllo, linguaggi, convenzioni e immaginari di riferimento.

Il volume si conclude, come già il seminario del novembre 2010, con un ampio saggio di presentazione del libro *Ungleichheit an der Grenze*, pubblicato nello stesso anno a cura di Margareth Lanzinger e Edith Saurer, che propone una rivisitazione dell'ormai classico *La frontiera nascosta* di John W. Cole ed Eric R. Wolf. Le ricerche svolte nel corso del 2006 dal gruppo coordinato dalle autrici ha evidenziato un'accentuazione delle differenze tra i due villaggi, già ravvisate da Cole e Wolf, sia nella struttura insediativa che nel tessuto sociale ed economico e, in generale, un'accresciuta prosperità a St. Felix cui fa riscontro un significativo declino a Tret. Si tratta di una progressiva divaricazione dei due contesti socio-economici

che non può essere ricondotta semplicemente alla persistenza a St. Felix dell'istituto del maso chiuso, quanto piuttosto alle diverse politiche di intervento adottate dalle province di Trento e di Bolzano.

Una rivisitazione di un tema che ci è caro, quello de *La frontiera nascosta*, e che, su queste stesse pagine, abbiamo cercato di seguire e coltivare per oltre vent'anni, complici anche gli autori, Eric R. Wolf, purtroppo scomparso nel 1999, e John W. Cole, ritiratosi in pensione ormai da qualche anno sulle colline del Vermont. Un vero ritorno alle origini, una specie di rimpatriata, per quanto il tema delle frontiere culturali, a partire dalle riflessioni su Tret e St. Felix, ha dato e può ancora dare: e, a giudicare dagli esiti e dalla qualità degli studi offerti in questo volume sul tema della vite e del vino, certamente non è poco.

San Michele all'Adige, 13 aprile 2014

1. ARCHEOLOGIA

Il latte d'uva

*Dall'Amazzonia di Lévi-Strauss all'adunata degli alpini,
con Polifemo, Noè e altri compagni di viaggio*

di Giovanni
KEZICH

Abstract

Seguendo o meglio parafrasando il metodo dell'indimenticato maestro dell'antropologia strutturale, si cerca di definire l'elemento vino attraverso le opposizioni semantiche che lo riguardano nel sistema di cognizione del campo alimentare proprio della nostra cultura, sul terreno dei simboli e dei miti. Da lì, con un excursus che ci conduce dagli albori del neolitico fino al Vecchio Testamento, e finalmente all'idea stessa del vino così come essa è emersa nella civiltà classica e come oggi si propone nella leggenda alpina, si cerca di affrontarne l'enigma insoluto, non senza riferimenti concreti al bere e al vissuto di noi contemporanei.

The Milk of the Grape. From Lévi-Strauss' Amazon to the muster of the Mountain Soldiers ('Alpini'), with Polyphemus, Noah, and other travelling companions. Following or rather paraphrasing the method of the unforgettable master of structural anthropology, we attempt to define the element 'wine' through semantic oppositions to do with the system of knowledge of the food area of our own culture, in the landscape of symbol and myths. From there, an excursion takes us from the dawn of the Neolithic to the Old Testament, and finally, to the idea itself of wine as it emerged in classical civilization and presents itself today in Alpine legend, tackling its unsolved enigma but not without concrete references to drinking and to the lived experience of contemporary existence.

1. Opposizioni semantiche e polarità nella cognizione alimentare

Chi abbia avuto la ventura di avvicinarsi alla letteratura antropologica intorno agli anni settanta, ricorderà la difficoltà nell'afferrare il senso, seguendo Claude Lévi-Strauss, dell'opposta polarità di *miele* e *tabacco* in tutte le culture amerindie: opposizione difficilmente comprensibile – da noi il miele appare semmai lontanamente associato al tabacco in certe concezioni, nella cura preparatoria delle pipe e nel trattamento delle raucedini – e piuttosto remota, che rischiava di esiliare il dettato autorevole delle *Mitologiques* sugli scaffali lontani degli esercizi accademici più astrusi.

Ecco in sintesi l'argomento di Lévi-Strauss:

«Il miele e il tabacco sono sostanze commestibili, ma nessuna delle due appartiene, propriamente parlando, alla cucina. Il miele è infatti elaborato da esseri non umani, le api, che lo offrono già pronto per il consumo, mentre il



modo più comune di consumare il tabacco pone quest'ultimo, a differenza del miele, non *al di qua* ma *al di là* della cucina. Non lo si consuma allo stato crudo, come il miele, o dopo averlo esposto al fuoco per cuocerlo, come la carne. Lo si incenerisce, per aspirarne il fumo»¹.

Con il senno di poi (dalla traduzione italiana di *Dal miele alle ceneri* sono trascorsi circa quarant'anni), ci accorgiamo invece che un analogo piuttosto calzante della polarità amerindia di miele e tabacco esiste anche qui da noi, ed è quella che contrappone il *latte* al *vino* nel nostro abbecedario alimentare di base e nell'universo simbolico che ad esso si attiene. Come il miele amerindio e non solo, il latte è infatti cibo di natura, è «al di qua della cucina», ed è pertanto un cibo aurorale, adatto a cuccioli e lattanti: è il primo cibo, il primo bere, quello dell'iniziazione alla vita. Di contro, il vino è il bere del diventar grandi, il bere di tutti i riti di passaggio, il bere iniziatico per eccellenza, e finalmente è «il latte dei vecchi»: cibo crepuscolare e autunnale quanto il latte è aurorale e primaverile. Non a caso, in questa coppia di opposizioni, il latte si sposa molto bene con il miele – pensiamo alla «luna di miele» che demarca simbolicamente l'avvio del concepimento e della gestazione, e quindi al *lattemiele*, all'ambrosia, al cibo di Zeus fanciullo... – e il vino, da parte sua, benissimo con il tabacco (mentre la relazione inversa tabacco-latte / miele-vino, certamente non è significativa), quasi a indicare che l'antica polarità delle categorie del consumo, rilevata nel cuore del pensiero selvaggio di un'Amazzonia ignara tanto del latte di vacca, quanto del vino d'uva, sia forse il precursore strutturale di una dicotomia più universale, cui la nostra cultura ha assegnato piuttosto gli emblemi contrapposti del latte – dove prima c'era il miele – e del vino – dove c'era il tabacco.

Ecco, ad esempio, la medesima dicotomia latte / vino emergere molto presto in tutta la sua evidenza nel pensiero categoriale della nostra civiltà. Se il latte infatti è naturalmente associato all'infanzia, altrettanto «infantili» saranno i popoli che lo consumano, i barbari, non ancora edotti a quel bere sommamente civile, il bere di un prodotto culturale elaborato, che è il bere del vino. Scrive Massimo Montanari:

«"Mungi-cavalle" sono definiti da Erodoto gli Sciti, grandi consumatori di latte e latticini. Analoghe valutazioni troviamo negli autori della tarda antichità e del primo Medioevo, come Giordane, il quale a proposito dei goti scrive che conoscono, sì, grazie ai contatti con i popoli vicini, quella meravigliosa bevanda di civiltà che è il vino, ma ciononostante restano fedeli al latte, loro bevanda tradizionale. Il consumo del latte in età adulta viene in tal modo individuato come segno alimentare della barbarie – una nozione, in fondo, analoga a quella di infanzia, trasportata dal piano biologico

¹ C. LÉVI-STRAUSS, *Dal miele alle ceneri*, Milano, Il Saggiatore, 1970, pp. 13-14 (ed. orig.: *Du miel aux cendres*, Parigi, Plon, 1966). Sono debitore ad Antonio Belloni, studioso di Lévi-Strauss, e allievo di Francesco Remotti, di un'interessante discussione e di alcuni spunti importanti per l'argomento che segue.

a quello socio-culturale: i barbari, che (ancora) non conoscono la “civiltà”, stanno all’uomo “civile” come il neonato sta all’adulto»².

KEZICH

Una sistema di opposizioni categoriali così chiaro da potersi rappresentare anche in forma tabulare, relativamente ai due contesti considerati, l’Amazzonia di Levi-Strauss e il Vecchio Mondo classico che ci è tanto più familiare.

	Amazzonia	Vecchio Mondo	
Prodotto naturale «al di qua della cucina»	miele	latte	PRIMA (mattina, infanzia, barbarie)
prodotto trasformato «al di là della cucina»	tabacco	vino	DOPO (sera, vecchiaia, autunno, civiltà)
	preneolitico (raccolta)	neolitico (agropastoralismo)	

Latte e vino, vino e latte: non esiste quasi, per noi, un cocktail più improbabile e più repellente: infatti, dove c’è il latte non c’è il vino, e dove c’è il vino, di norma, non c’è il latte. Così, il latte, come il miele, purifica, «incarna» e dà tono, e il vino, come il tabacco, seduce, «trascende» e intossica. Questo vale negli spazi – dove si beve latte, di solito non si beve vino – ma anche nei tempi del consumo: il latte si beve al mattino presto, quando il vino non si beve, il vino si beve la sera, o comunque a mezzogiorno o non molto prima, quando la parte buona della giornata, nelle severe categorie temporali di contadini e manovali, è già trascorsa. Ovunque, mescolare latte e vino è considerato un proverbiale *faux-pas* alimentare (vedi le varie versioni regionali di «latte e vino, veleno fino») mentre l’occasionale miscelarsi di latte e vino, pur attestato raramente per connotare le situazioni più critiche del disagio contadino, quelle del freddo e della penuria estremi, è nella farmacopea popolare soprattutto un diffuso rimedio nei casi di intossicazione violenta, quando sia necessario indurre velocemente il vomito.

Nella migliore delle ipotesi, latte e vino costituiscono una specie di *nonsense* gastronomico (infatti il vino fa cagliare il latte, lo guasta): così, il biberon pieno di vino al collo dai contradaioi vincitori a Siena³, insieme

² M. MONTANARI, I gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola, Bari, Laterza, 2012, p. 89.
³ Si veda A. DUNDES, A. FALASSI, *La terra in piazza. Antropologia del palio*, Siena, Nuova immagine editrice, 1986, p. 177: «Anche i biberon che i contradaioi festanti portano al collo il giorno dopo la vittoria contengono vino e non latte».

a un moto del tutto naturale di disgusto, spande intorno il sentimento della condizione rituale specialissima di una festa sfrenata, e del carnevalesco «mondo alla rovescia» che si instaura nella contrada vittoriosa nella nottata e nelle giornate immediatamente successive al palio. Mentre analoghe commistioni di vino e latte emergono di continuo in contesti festivi o carnevaleschi propriamente detti: in una pletora di esempi possibili, segnaliamo comunque la grande vacca di cartone con le mammelle piene di vino che alle grandi adunate alpine è quasi d'obbligo, ma che abbiamo visto in azione anche nella mascherata di Mersino nelle valli del Natisone, e il biberon caricato a vino che viene somministrato di continuo al barbuto lattante che una «vecchia», significativamente denominata «la Bernarda», porta nella propria gerla al *Carnevàl vèc* di Grosio in Valtellina⁴.

In quanto segue, attraverso un'analisi dell'opposizione latte / vino basata su uno spoglio più o meno rigoroso dei fattori simbolici via via chiamati in causa, cercheremo di cominciare a comprendere che cosa sia veramente, e che cosa rappresenti il vino nella nostra cultura, magari spingendoci un po' oltre i rassicuranti stereotipi territorialisti della retorica enogastronomica ormai imperante.

2. Latte e sangue, vino e sangue

Cominciamo quindi, per quanto riguarda latte e vino, con l'interrogarci sulle radici remote di una contrapposizione tanto categorica. A questo proposito, la situazione è tuttavia in qualche modo ambivalente. Da un lato, infatti, si riconosce comunemente che «il vino è sangue»: equivalenza che, come è ben noto, è assunta ai massimi livelli della santificazione sacramentale nel linguaggio mistico della religione cristiana. Se il vino è sangue, possiamo intuire con certezza che l'opposizione di latte e vino non faccia che ricalcare, nell'ambito di un mondo già transitato in maniera compiuta verso l'agricoltura, quella parallela di latte e sangue propria del mondo pastorale e che troviamo, con la sua chiara dicotomia di ordine sessuale, alla base della più elementare delle etnoscienze⁵:

⁴ Cfr. G. KEZICH, *Carnevale re d'Europa. Viaggio antropologico nelle mascherate d'inverno*, Ivrea, Priuli & Verlucca, 2014 (in corso di stampa).

⁵ Le prescrizioni alimentari del *Levitico* escludono infatti categoricamente tanto il consumo alimentare del sangue (*Lv.* 17, 10-12) quanto qualsiasi contaminazione della carne con il latte; si veda M. DOUGLAS, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Oxford, 1966. Una versione più completa della tabella dovrebbe evidenziare come l'opposizione di sangue e latte nella sfera ordinaria del consumo alimentare dei liquidi dell'animale – la suzione del sangue precede e in un certo senso anticipa la mungitura presso i popoli del pastoralismo incipiente, laddove il sangue esprime i valori maschili della caccia e della filiazione agnatica, e il latte quelli femminili dell'allattamento e della parentela cognatica – si ribalti nel proprio opposto sul piano della cognizione simbolica del bipolarismo sessuale, che vede al contrario contrapposti a titolo di emblema dei due sessi rispettivi il *sangue* dell'estro allo *sperma* (detto ad esempio *el leche*, in castigliano volgare e

	femminile	maschile
mondo pastorale	latte	sangue
mondo agrario	latte	vino

Dall'altro lato, seppure categorialmente opposti e rigorosamente separati nell'uso, vino e latte, in maniera non diversa da miele e tabacco, appaiono talora collegati fra loro da un sottile nesso simbolico. Se è vero infatti, come dicono i proverbi, che «il vino è il latte dei vecchi» ovvero, come ho sentito dire sotto il tendone di non so più quale adunata degli alpini, è «latte d'uva», esiste una fondamentale collusione dei due liquidi, quali beri contrapposti di continuo nell'uso alimentare, eppure in qualche modo affratellati nella loro intima natura vivificante, iniziatica, sacrale. Mi pare di poter affermare che una collusione siffatta, al fondo, sembra alludere alla comune origine neolitica tanto dell'uso alimentare del latte al di fuori del contesto dell'allattamento al seno, quanto di quello del mosto d'uva.

Accanto alle grandi conquiste del neolitico-eneolitico sul piano della produzione del cibo – dalla cerealicoltura all'allevamento del bestiame –, del controllo del fuoco – lungo la progressione che dal forno per la cottura del pane porterà, attraverso l'esperienza della ceramica, fino alla fusione dei metalli –, della manipolazione delle fibre tessili e di tante altre cose ancora, e oltre ai «prodotti secondari» di origine animale riconosciuti da Andrew Sherratt⁶ (lana, latte, forza di trazione...), bisogna certamente anche aggiungere la manipolazione e il controllo delle fermentazioni dei mosti, dei sieri, e di tutte quelle poltiglie più o meno immonde (prodotti «terziari»?) dalle quali, attraverso una cognizione sempre più attenta delle categorie del putrido, dello sputato, del rigurgitato e del vomitato⁷, hanno tratto origine prima di tutto la birra e i lieviti del pane, ma anche

non solo. In piscicoltura, «latte» è il liquido seminale dei pesci e «aringhe di latte» sono i maschi delle aringhe, «perché egli è vago del pesce, / vuol in man mentre che guizza: / nel toccarlo gonfia e cresce, / e gonfiando si dirizza; / e così il suo latte schizza / ch'è più dolce d'una manna», B. GIAMBULLARI, *Canzone dell'argento*, 15, in *Canti carناسcaleschi*, 261). Nel femminile, peraltro, latte e sangue convivono, ma come opposizioni funzionali: nel periodo della lattazione non ci sono mestruazioni.

⁶ A. SHERRATT, «Plough and pastoralism: aspects of the secondary products revolution», in I. HODDER, G. ISAAC, N. HAMMOND (a cura di), *Pattern of the Past. Studies in honour of David Clarke*, Cambridge, Cambridge University Press, 1981, pp. 261-305.

⁷ Sulle modalità della prima elaborazione delle fermentazioni del grano, macinato tra i denti dalle donne e poi sputato in un catino per farne poltiglia commestibile ovvero cuocibile, si veda G. FORNI, «Dai campi asiatici a quelli amerindi sulle Alpi centro-orientali. Per una storia della polenta: dal miglio al mais e alla patata», in L. FAORO, G. KEZICH, M.L. MEONI (a cura di), *SM Annali di San Michele* 19/2006 «Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino», pp. 37-76. L'importanza del vomito quale specifica categoria simbolica è ampiamente messa in rilievo dallo stesso Lévi-Strauss (*Dal miele alle ceneri*, op. cit., pp. 58 sgg. *et passim*), mentre l'esperienza diretta del coagulo nel rigurgito dei lattanti, e più ancora l'ispezione degli stomaci degli animali giovani macellati, ha certamente avuto un ruolo centrale nella scoperta elementare del caglio e della chimica della caseificazione.

futuri prodotti alimentari di prim'ordine quali formaggio e vino, e che sono da un certo punto di vista paralleli:

[grano : birra =] latte : formaggio = mosto : vino

Stabilita quest'antichissima associazione eziologica tra l'alimento latte e l'alimento vino nel comune retroterra neolitico delle fermentazioni finalmente controllate e pilotate dall'uomo, sarà utile tentare una breve digressione sul terreno parallelo e contermino, quello caseario, che qui useremo come una sorta di «esperimento di controllo».

3. L'esperienza casearia: Polifemo

Ben note sono le basi biologiche dell'inappetibilità del prodotto caseario per gran parte delle popolazioni umane, e altrettanto note sono le condizioni piuttosto ristrette attraverso le quali le popolazioni di ceppo caucasico sono riuscite, con il selezionarsi genetico della ritenzione della lattasi oltre il periodo dello svezzamento, a garantirsi la fruibilità⁸. Generalmente, infatti, presso i mammiferi, l'enzima (lattasi), che consente nei piccoli la digeribilità del latte, tende a decadere di pari passo con l'accrescimento, in modo da evitare categoricamente che in ciascuna specie soggetti adulti possano entrare in competizione con i propri cuccioli per le mammelle delle femmine in lattazione. Per i mammiferi, di conseguenza, il consumo alimentare del latte e dei suoi derivati oltre i limiti biologici dell'allattamento implica sempre un'intromissione impropria nel rapporto tra la madre e i suoi piccoli, che sul terreno simbolico proprio del contesto umano viene traslato e interpretato equiparandolo subliminalmente a un atto di cannibalismo o a un incesto.

Non è dunque certamente un caso se il formaggio, che è tra gli ultimi arrivati nella lista dei commestibili, sia ancora in qualche modo tenuto in conto, se non propriamente di schifezza, almeno di cibo prettamente e spudoratamente artificiale, e sia frequente oggetto di spiccate reazioni repulsive da parte di popolazioni che vi si sono appena adattate: a questo proposito, andrebbe certamente investigata in sede propriamente nutrizionistica la nota e un po' paradossale repulsione al formaggio che si riscontra così di frequente presso le popolazioni di montagna più fortemente segnate dall'economia casearia.

Se il formaggio è cibo artificiale e di recente fattura necessita pertanto, unico fra i cibi, di un inventore, che ne sia anche garante e mallevadore, e che possa garantirne la commestibilità. Sulle Alpi, ad esempio, si

⁸ Si veda il mio «Il destino delle malghe. Tintarelle di luna, lune di formaggio, e altre storie. Note di introduzione», in G. KEZICH, P.P. VIAZZO (a cura di), *SM Annali di San Michele* 17/2004 «Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili di un sistema di consuetudini d'alpeggio», pp. 7-14.

ricorda ancora di come la tecnica casearia sia stata insegnata agli uomini in un'epoca non troppo remota, quella dei bisnonni e dei bisavoli più che in quella degli antenati veri, da un mallevadore più leggendario che mitologico: l'*Uomo selvatico*. Figura prometeica remota ma non troppo, avrebbe rivelato agli uomini il segreto del caglio, cioè il segreto della conservazione alimentare del latte, secondo una leggenda che riecheggia un mitema mediterraneo molto più ampio. Ecco, ad esempio, la figura notissima del ciclope Polifemo, ultimo sopravvissuto di un'umanità gigantona e tenacemente pastorale, e che non a caso osserviamo, insieme a Ulisse dal suo nascondiglio, intento a fare formaggio con il classico gesto del casaro di «stringere il latte»:

«Il candido latte insieme strinse / e su i canestri d'intrecciato vinco / collo collo ammontato»⁹...

Anche Polifemo, si noterà, come l'*Uomo selvatico*, è un celibe, ovvero una figura agamica, completamente estranea al commercio sessuale e alle sue impurità, e forse per questo motivo propriamente autorizzato a rendere commestibile ciò che commestibile non sarebbe, e cioè il latte e i suoi derivati, di per sé collegati ai processi intimi della fisiologia riproduttiva dei mammiferi.

4. Il latte d'uva: Noè

Lasciamo ora da parte la nostra escursione appena sommaria in ambito archeocaseario e ritorniamo al nostro tema, che è il vino, il «latte d'uva». Anche qui, scopriamo, c'è una figura di inventore, garante o mallevadore leggendario, che si chiama Noè.

Che cos'ha in comune Noè con il ciclope Polifemo e più in generale, con il tipo dell'*Uomo selvatico*? Non molto, se non forse l'aria incolta e il barbone¹⁰ con cui ci viene rappresentato, mentre la sua abilità nel chiamare a raccolta gli animali nell'arca rivela senz'altro una domestichezza non comune con la parte selvatica del mondo. Più interessante è il fatto che Noè, come Polifemo, faccia parte di una genealogia di soli maschi,

⁹ *Odissea*, IX, 313-15, traduzione di Ippolito Pindemonte. Si vedano A. FOCES, *Leggende dell'Uomo Selvatico*, San Michele all'Adige/Ivrea, MUCGT/Priuli & Verlucca, 2007; G. ŠEBESTA, *Fiaba-leggenda dell'alta valle del Fersina e carta d'identità delle figure di fantasia*, San Michele all'Adige, MUCGT, 2006; G. KEZICH, «Le fiabe non esistono più. Uomini selvatici e anguane nel contesto antropologico alpino. Note di introduzione», in L. FAORO, G. KEZICH, A. MOTT, C. POPPI (a cura di), *SM Annali di San Michele* 21/2008 «Mascherate invernali e leggende popolari alpine nel palazzo del conte di Luna», pp. 203-208.

¹⁰ La barba nell'uomo è peraltro, per motivi difficilmente sondabili, da sempre il segnale esplicito, se non proprio di castità, quantomeno di una sostanziale immunità al richiamo dell'eros: barbuto è infatti l'*Uomo selvatico*, barbuto sono padri della chiesa e patriarchi, barbuto sono i preti ortodossi sul monte Athos, mentre categoricamente glabri sono Giacomo Casanova, Don Giovanni, la quasi totalità dei divi del cinema, ecc.

non a caso definiti «patriarchi», ovvero di una genealogia all'interno della quale delle femmine, eventuali madri, sorelle, mogli o figlie dei maschi, non si ricorda neppure il nome. Si tratta, infatti, di figure di una condizione maschile in sé e per sé compiuta e a sé bastevole, che si suppone del tutto immune ai richiami dell'eros: Polifemo, con il suo unico occhio, quasi un grande fallo vivente, e Noè, ricordato, oltretutto per l'arca e, dopo tutta l'acqua del diluvio, per l'invenzione benemerita del vino, anche per l'ostensione spudorata dei genitali con la quale manifesta alla sua discendenza nel modo più concreto possibile il sentimento proprio di una patrilinearità assoluta ed esclusiva.

Tutti questi personaggi barbuti e canuti, e quindi il Noè della *Genesi*, il ciclope Polifemo dell'*Odissea*, e l'Uomo selvatico della leggenda alpina, possono essere pertanto accomunati dall'essersi fatti garanti, in un mondo alimentare ancora ampiamente connotato dal concetto dell'impurità dei lieviti, ancora molto presente nel *Pentateuco* (*Lv.* 2, 11; *Dt.* 16,3), di un vero e proprio sdoganarsi di due prodotti fermentati, il formaggio e il vino, che vengono per merito loro così sottratti alla putredine e al tabù, e consegnati alla commestibilità.

5. Dioniso e Sileno

Cambiamo ora scenario, portandoci nell'antica Tracia, culla del culto di Dioniso. Ma cosa c'entra Dioniso – si dirà – con Polifemo e con Noè? Stando alle apparenze, nulla o quasi nulla. Andiamo però a vedere la copiosa iconografia che lo riguarda sul repertorio vascolare di una civiltà, quella greco-romana, che ci appare complessivamente dedicata al bere diuturno in un modo che oggi è difficile anche solo immaginare: pensiamo a questo proposito al corredo materiale del simposio, con la sua gamma estesa di contenitori, ciascuno con il proprio nome e la propria funzione specifica nell'ambito di un'etichetta di un'arte imbibitoria articolata, complessa e ormai del tutto perduta. In ordine di capacità decrescente, avremmo infatti *anfore* per il trasporto e la conservazione del vino, *crateri* per miscelarlo, *situlae* per attingerlo, *oinokoi* per versarlo, *skyphoi*, *kilikies*, *kantharoi* e *pàtere* per la libagione vera e propria, per non citare che le tipologie principali...

Nell'iconografia vascolare, Dioniso in figura di ragazzino impubere, nato anche lui da una coscia di Zeus senza l'intervento necessario di una madre, è spesso accompagnato da Sileno, cioè da un Uomo selvatico propriamente detto, come peraltro appartiene allo stesso universo selvatico il corteo di satiri e ninfe che solitamente li accompagna, in una ridda di figurazioni silvane o silvofile che meriterebbero un'analisi di taglio panowskiano. Insieme, Dioniso e Sileno incarnano – come ancor oggi il folletto imberbe *Salvanèl* (non a caso detto anche *Sanguanèl* o *Sanguinèl*)

e il più maturo e certamente barbuto *Salvàn*, protagonisti dell'immaginario sempre un po' alticcio della leggenda alpina¹¹ – altrettanti aspetti complementari di una mascolinità dichiaratamente autocentrica, celibe, agamica: Dioniso, ovvero Bacco, in quanto maschietto impubere, Sileno, più maturo anche se non ancora anziano, ma già messosi fuori gioco, e si direbbe volontariamente, con l'autoindulgenza e la pinguetudine.

	formaggio	vino
Bibbia		Noè
mondo classico	ciclope Polifemo	Dioniso o Bacco / Sileno
leggenda europea	Uomo selvatico	(<i>Salvanèl</i> o <i>Sanguinèl</i> / <i>Salvàn</i>) ¹²

Obiezione: Bacco ha una compagna, che sarebbe Arianna, recuperata in qualche maniera sull'isola di Nasso. Ma Arianna è una donna violata, sedotta e abbandonata, e il suo effimero legame con Dioniso ha il carattere di un bacchanale carnevalesco, di uno *charivari*, di un burlesco matrimonio per finta: così, infatti, è rappresentato nell'iconografia, dai vasi attici fino a Tiziano.

Che il vino sia roba per soli uomini lo confermano anche recenti studi in sede propriamente classicistica. Ricorda infatti Maurizio Bettini che il dio con cui venne assimilato Dioniso / Bacco non appena giunto in Roma, sia stato null'altri che *Liber Pater* ovvero Libero che è, né più e né meno, l'antico dio italico dell'eiaculazione. Sempre Bettini sottolinea come l'uso del vino nella Roma repubblicana fosse assolutamente interdetto alle donne, al punto da prevedere la pena di morte per una moglie trovata ubriaca, e da consentire che tutti i cognati di una donna, fino al terzo o quarto grado, avessero sempre diritto, anche in mezzo alla strada, di esigere da lei un bacio sulla bocca, onde potersi accertare, almeno secondo l'*historiola* fondante di una norma di galateo tanto bislacca, che non avesse bevuto¹³.

¹¹ Si veda ancora A. FOCES, *Leggende dell'Uomo Selvatico*, op. cit.

¹² Ho messo quest'ultima voce tra parentesi: Uomo selvatico e *Salvàn* sono infatti anche sinonimi, del tutto intercambiabili: anche il *Salvàn* fa formaggio... Significativa però è l'idea del sangue nel *Sanguinèl*, e la rilevabile ricorrenza di questi personaggi nelle narratizzazioni di un immaginario popolare etilico. Si veda A. FOCES, *Leggende dell'Uomo Selvatico*, op. cit.

¹³ M. BETTINI, O. CALABRESE, «Le donne romane, che non bevono vino», in *BizzarraMente: eccentrici e stravaganti dal mondo antico alla modernità*, Milano, Feltrinelli, 2002, p. 215; M. BETTINI, «In vino stuprum», in O. MURRAY, M. TECUŞAN (a cura di), *In vino veritas*, London, British School at Rome in association with American Academy at Rome ... [et al.], 1995, pp. 224-235; ID., «In vino stuprum: ovvero, le donne romane che non bevono vino», in *Affari di famiglia: la parentela nella letteratura e nella cultura antica*, Bologna, il Mulino, 2009, pp. 239 sgg. Analoghe forme di restrizione risultano ancora in vigore in certe aree marginali dell'Europa rurale (ad esempio in Albania), per quanto riguarda il consumo femminile del tabacco.

Conclusa a questo punto la requisitoria, resta all'antropologo l'onere della sentenza che, sull'enigma vino, potrebbe essere questa.

Strappato a forza dal dominio delle donne, che detenevano da millenni, nel mondo della caccia e della raccolta e nel mondo neolitico incipiente, il monopolio della raccolta delle bacche e la gestione dei loro frutti, e dunque pure il monopolio sulle fermentazioni e sulle lievitazioni, a cominciare da quelle misteriosissime che hanno luogo nel loro grembo, il mosto bulicante dell'uva viene ricondotto a forza, insieme ad altre poltiglie consimili, per il tramite potente di un demiurgo mitologico maschio, all'interno di circostanze di consumo e di universi di valori rigorosamente ed esclusivamente maschili. Lì, nell'ideale «casa dei maschi» che è quella stessa delle giungle amazzoniche di Claude Lévi-Strauss, il vino serve a rinsaldare il senso forte di una mascolinità assoluta, che decide di celebrare con esso i propri fasti, proponendo l'ebbrezza, attraverso il suggerirsi subliminale ma incalzante di un adatto prontuario simbolico, quale vero e proprio succedaneo del soddisfacimento sessuale, del quale l'ebbrezza stessa rappresenterebbe, e rappresenta ancora in realtà, una specie di parodia e di scherno. In questo senso, il vino continua a proporre le ragioni proprie di un mondo monosessuato ovvero agamico, legato all'immaginario proprio di un passato silvestre o silvano, e che vuole rimanere immune, come per incanto, dalla tirannia continua dell'attrazione sessuale, con tutti i suoi rischi per la generazione, la schiavitù dell'anima che essa reca con sé, e i costi altissimi in termini esistenziali che il suo eventuale e sempre risicato soddisfacimento finisce per imporre all'individuo.

Lascio quindi alla discrezione di ciascuno il decidere quanto questo si attagli alla propria esperienza individuale, andando a ripensare alla luce di questa proposta quale messaggio si celi dietro all'ineffabile richiamo delle occasioni cameratesche e comitali dove si abbia a scendere in cantina, e dunque dietro ai riti d'iniziazione sempre attuali che s'incentrano anche nella biografia di ognuno di noi contemporanei sul consumo del vino, ai rituali paesani di coscritti e di alpini, agli addii al celibato intesi proprio come l'addio vero alla dimensione bacchica dell'esistenza¹⁴, e all'ineffabile Uomo selvatico che sopravvive ancora un po' ovunque molto vicino a noi, sotto le mentite spoglie del «Barba» delle vallate alpine, cioè dello zio (soprattutto materno) celibe e saggio, del personaggio ammantato di licenziosità semicarnevalesche che spesso vi si identifica e poi, per approssimazione, in tutta la grande schiatta dei celibi e dei celibi di ritorno

¹⁴ Cfr. G. KEZICH «Simboli e frontiere del vino nelle culture di casa nostra», in *Confraternita della vite e del vino. Simposio per il 50° anniversario di fondazione*, I quaderni dell'enoteca, 2, Trento, Camera di Commercio I.A.A. di Trento, 2009, pp. 43-49.

che tanto bene alligna in ognuno dei nostri paesi¹⁵, con il naso rubizzo e il rosso nettare nel fedele bottiglione sempre a portata di mano.

Morale questa un po' amara e un po' no, che la nostra tradizione popolare, come sanno tutti coloro che la frequentano, conosce certamente molto bene e impartisce da sempre con uguale autorevolezza e immutato sarcasmo agli adepti vecchi e nuovi dei riti di Bacco.

Forti della scoperta della pervasiva efficacia di questo mito ai livelli più diversi, fino a coinvolgere anche oggi il vissuto di noi europei contemporanei, sarebbe bello poter tornare, con Claude Lévi-Strauss, nelle giungle dell'Amazzonia di un neolitico incipiente, a vedere quante delle categorie cognitive del consumo alimentare sono il prodotto di questa o quella particolare civiltà, e quante risultano invece ascrivibili agli universali propri dell'uomo, e quindi alla declinazione specifica di un'etica concreta del vivere, dell'essere, del maritarsi e del morire.

¹⁵ Sulla rilevanza anche propriamente demografica del celibato alpino, si veda P.P. VIAZZO, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi*, Bologna, il Mulino, 1991.

Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche

Le bevande alcoliche fermentate sono molteplici e diversificate nel tempo e nello spazio: loro patrie e frontiere

di Gaetano
FORNI

Abstract

Nella prima parte, grazie al contributo delle scienze etologiche, etnologiche e paletnologiche, si documenta l'origine occasionale dei succhi alcolici: schiacciamento accidentale di frutti zuccherini, accumulati in recipienti a tenuta di liquido, fermentazione di grani premasticati dalle mamme temporaneamente rifiutate dai loro neonati, fermentazione alcolica del latte. Nella seconda parte si illustrano le varie bevande alcoliche e le loro frontiere nascoste: l'idromele, prodotte da popolazioni primitive dei vari continenti, la birra di mais masticato e insalivato, nonché *pulque* di agave degli amerindi, il sidro europeo, il sakè giapponese, il vino di palma asiatico e africano. Si conclude illustrando il trapasso nell'Europa preistorica dal vino di sorbo a quello di vite.

The hidden frontiers are pluriform and plurisemantic. Fermented alcoholic beverages are many and varied through time and space: their homelands and frontiers. The first part, using the contribution of the ethological sciences, ethnology and paleo-ethnology, documents the accidental origin of the alcoholic juices: the accidental crushing of sugary fruits accumulated in containers holding liquids, the fermentation of grains pre-masticated by mothers and temporarily rejected by their infants and the alcoholic fermentation of milk. The second part discusses the various alcoholic beverages and their hidden frontiers: mead, produced by primitive peoples on different continents, the beer made from chewed and salivated corn as well as the agave pulque of the Amerindians, European cider, Japanese sakè and Asian or African palm wine. It concludes by illustrating the transition in prehistoric Europe from rowan wine to grape wine.



I. Genesi, anatomia, fisiologia e semantica delle bevande alcoliche fermentate

1. Un necessario inquadramento preliminare delle scienze umane e biologiche coinvolte

L'etologia umana¹ è la scienza matrice dell'archeologia e della preistoria. Perché? Perché queste due sono scienze della discontinuità, in quanto si basano principalmente su frammenti: i rarissimi reperti, residui occasionali ed eccezionali delle infinite vicissitudini multimillinarie che gli archeologi, con grande fatica e impegno, raccolgono nelle loro ricerche. L'etologia invece è la scienza della continuità: la specie *Homo sapiens* di centinaia di migliaia di anni fa fondamentalmente è la medesima di quella attuale e si comporta in modo essenzialmente identico. Negli ultimi millenni l'evoluzione tecnologica ha potenziato l'attività umana e i suoi effetti, ma, come aveva sottolineato un geniale etologo, Desmond Morris, nel suo capolavoro *La scimmia nuda*², i moventi, i comportamenti umani sono rimasti identici da centinaia di migliaia di anni, così come la specie lupo di milioni di anni fa è rimasta sostanzialmente identica alla specie di lupo attuale. L'evoluzione biologica è lentissima, le mutazioni utili per tale evoluzione sono estremamente rare. Nel Vicino Oriente preistorico le mamme raccoglievano e premasticavano i cereali selvatici per i loro neonati, così come le mamme amerindiane masticavano e insalivavano i grani di mais (o dei progenitori del mais), come è documentato nello straordinario schizzo del 1565 dell'esploratore milanese Gerolamo Benzoni. Schizzo finalizzato a illustrare la produzione della birra da mais (*cicia*), ma riferentesi a una tecnica derivata da quella primordiale di nutrizione dei neonati. La ptialina, contenuta nella saliva delle pappe masticate e insalivate, scindeva l'amido infermentiscibile dei grani in destrine e zuccheri semplici fermentiscibili. La pappa assumeva un sapore dolciastro, gradevole per il neonato, così come il mais insalivato diventava la base di partenza della *cicia*. Quando il neonato aveva qualche malessere e rifiutava la pappa, questa veniva evidentemente conservata per qualche tempo. Quando la terracotta non era ancora stata inventata, si usavano gusci di frutti, o anche le vesciche urinarie e le pelli scuoiate a dita di guanto degli animali cacciati. Ovviamente la pappa fermentava. La prima bevanda alcolica è nata come pappa.

¹ G. FORNI, «Ruolo dell'etologia umana nella fondazione concettuale dell'etnoarcheologia», in F. LUGLI, M. BAROGI (a cura di), 2° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia. Atti del convegno di Mondaino, 7-8 giugno 2001, Rimini, Raffaelli, 2004, pp. 247-257.

² D. MORRIS, *La scimmia nuda*, Milano, Bompiani, 1968. L'incisione della donna che «biassa» (in italiano tardo-medievale, conservato nel dialetto milanese: equivale a «biastica», ossia «premastica») grani di mais e li sputa, è riprodotta in G. BENZONI, *La historia del mondo nuovo*, Venezia, F. e P. Tini, 1572.

Il preistorico, l'archeologo subito interverrà dicendo: «Come lo documenti?». L'etologo, come del resto l'etnoarcheologo, risponde:

«Le mamme di tutti i tempi e di tutti i continenti lo facevano, e anche oggi lo fanno, anche se oggi la pappina viene venduta in vasetti di vetro nei supermarket e la conservazione in frigorifero ne impedisce la fermentazione. È una costante. Ciò che conta è poi il concetto che è stato il caso: il malessere del neonato che gli ha fatto rifiutare la pappa ha fatto nascere le bevande alcoliche. Ma esistono altre alternative: nell'ambito dei viticoltori e dei frutticoltori, sono stati i succhi fermentati dei frutti spontaneamente schiacciatisi nel recipiente in cui erano stati inseriti, sotto il peso di quelli dello strato sovrastante. Nell'ambito degli allevatori di bestiame, il latte fermentato e così via».

È evidente quindi che esistono patrie e frontiere non solo tra *cultivar* di viti e vini, ma, a un livello precedente più generale, più profondo, tra i vari tipi e tradizioni di bevande alcoliche fermentate. È da questo approccio globale di base che dobbiamo partire, se la nostra indagine vuole essere seriamente e ampiamente fondata.

2. Il messaggio etno-storico-archeologico della Scuola delle *Annales*

La grande innovazione della scuola storica e archeologica delle *Annales de l'École des Hautes Études* di Parigi è consistita nel porre in grande rilievo la necessità di focalizzare «i caratteri originari», cioè i dati fondamentali di partenza. In sostanza, la Scuola delle *Annales*, cui aderiscono preistorici di rilievo, quali Jean Guilaine³, ribadisce con vigore le concezioni di Vico per il quale, come è noto, «conoscere un fatto, un processo implica la conoscenza della sua genesi». Questa, nel caso della storia e della preistoria degli alimenti e delle bevande, va considerata, almeno nell'ambito introduttivo, dall'antichità più lontana. Quindi, in definitiva, il significato più profondo della Scuola delle *Annales* sta nell'invito ad affrontare i problemi con la massima ampiezza di vedute, con il massimo respiro. Così, ad esempio, volendo indagare il problema della genesi del vino d'uva, non solo tenendo presente che esso non costituisce altro che un vino tra i tanti vini, una bevanda alcolica fermentata tra le tante bevande alcoliche derivate da fermentazione, ma ricordando almeno in partenza la sua collocazione nel grande ciclo del carbonio. Quello che parte dall'anidride carbonica, arriva ai carboidrati e agli altri composti energetici e alimentari del carbonio, se non altro per aprirci finalmente gli occhi sulla più grande follia di tutti i tempi: voler combattere, come si fa oggi, la fame nel mondo, demonizzando e tentando di ridurre con

³ La Scuola delle *Annales* nel 2005 ha dedicato un numero speciale, al fine di celebrare il 60° anniversario di fondazione della rivista, al neolitico europeo, comparato con quelli mesopotamico, cinese, americano, ecc., con contributi coordinati da J. Guilaine.

incentivi di ogni genere, basandosi principalmente su congetture incerte, la fonte certa e unica della componente fondamentale di quasi ogni cibo di origine diretta o indiretta vegetale: l'anidride carbonica⁴. Ciò malgrado essa tuttora sia presente nell'atmosfera comunque solo in tracce: meno dello 0,04%! Quando emersero le antenate delle nostre piante coltivate, la concentrazione era di molto superiore, per cui oggi, come precisano i trattati di botanica, queste trarrebbero vantaggio⁵ da un suo incremento. Incremento che costituirebbe un ricupero almeno parziale della situazione originaria. La natura, di cui l'uomo e il suo operare dopo tutto fanno parte, è caratterizzata da questi processi altalenanti: stagioni, giorno / notte, glaciazioni / periodi interglaciali.

3. Natura della fermentazione alcolica

Ma quali sono, sintetizzando quanto abbiamo già espresso in precedenti ricerche, i caratteri originari dei processi fermentativi? Per rispondere, bisogna partire da una premessa: i cibi, le bevande, non sempre – anche tra le genti più primitive – vengono consumati in toto immediatamente subito dopo la loro acquisizione e preparazione. L'istinto di conservare il nutrimento è innato in molte specie animali, quali gli scoiattoli, i topi, e certamente anche nell'uomo non è frutto esclusivo dello sviluppo culturale. Piuttosto si potrebbe aggiungere che esso si è attenuato laddove l'alimento è insieme sempre in qualche modo disponibile e nel medesimo tempo rapidamente deperibile. In ogni caso poi succede di frequente che, anche per cause del tutto involontarie, ne venga rimandato l'utilizzo. E ciò per i motivi più svariati. In tal caso cosa succede? È necessario entrare nell'ottica dell'archeologia sperimentale, che ha appunto l'obiettivo di ricreare condizioni, comportamenti, operazioni tecniche del tempo passato, onde individuarne i risultati e le conseguenze. Non sempre occorre effettuare degli esperimenti ad hoc, basta dotarsi di un po' di spirito d'osservazione e analizzare determinati processi spontanei. Riallacciandoci ai fatti sopraccennati, è noto ad esempio a qualsiasi frutticoltore o viticoltore che i frutti di scarto ammucchiati alla rinfusa e abbandonati dopo il raccolto sotto gli alberi come letame ben presto esalano un odore vinoso, indice appunto che spontaneamente sono andati incontro a un processo di fermentazione alcolica. Un acuto studioso di questi fenomeni e delle cui indagini si riscontra qualche eco anche nel suo ormai classico *Trattato di microbiologia generale e delle fermentazioni*, fu Carlo Arnaudi⁶,

⁴ G. FORNI, «Agricoltura e nutrizione carbonica dei viventi», in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XLIX, 1, 2009, pp. 163-198.

⁵ In G. FORNI, «Effetto serra e agricoltura tra due rivoluzioni copernicane», in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XLVI, 2006, pp. 47-98 e in ID., «Agricoltura e nutrizione carbonica dei viventi», op. cit., sono riportati tutti i trattati di botanica consultati al riguardo.

⁶ C. ARNAUDI, *Elementi di microbiologia generale ed applicata alle fermentazioni*, Milano, CEA, 1948.

tra l'altro fu uno dei primi ministri della ricerca scientifica del nostro paese. Egli, rifacendosi a Pasteur, ha posto in evidenza⁷ che, in assenza o scarsità di ossigeno (come appunto si verifica all'interno degli ammassi anche piccoli di frutti, o come nelle minestre e pappe sotto lo straterello superficiale) non solo quasi tutti i microrganismi, ma pressoché tutti i tipi di tessuti vegetali (semi, frutti, piante intere) e persino animali (fegato in particolare) danno luogo alla fermentazione. Cioè alla scomposizione di sostanze organiche costituite da combinazioni chimiche sufficientemente labili (quali gli zuccheri) con liberazione dell'energia loro necessaria e la produzione di anidride carbonica e alcol. È ovvio che la capacità fermentativa varia molto da tessuto a tessuto e da specie a specie. Particolarmente attivi al riguardo sono tra i microrganismi⁸ alcuni schizomiceti, come il *Bacillus ethaceticus* e il *Bacillus manniticus*, ma i tipici agenti fermentativi produttori di alcol si trovano tra gli *eumiceti* e più specificatamente sono quelli appartenenti alla famiglia delle *Saccharomycetaceae*, nonché al genere *Torulopsis* della famiglia delle *Mucedinaceae*, complessivamente indicati dai pratici con il termine «lieviti». Sono noti anche parecchi microrganismi appartenenti ai generi *Endomyces*, *Moniliopsis*, *Oospora*, che sono capaci di dare una non trascurabile fermentazione alcolica degli zuccheri.

Arnaudi⁹ sottolinea la spontaneità e naturalezza del processo fermentativo, che non abbisogna certo di alcuna inoculazione artificiale. Egli fa notare al riguardo¹⁰ quanto sia abbondantissima sulla buccia dei frutti la microflora naturale, costituita appunto da lieviti, muffe, schizomiceti provenienti dall'atmosfera, ove è in sospensione con il pulviscolo. Precisa che mediamente sulla buccia di ogni acino sano di uva si possono conteggiare circa 200.000 lieviti e 20.000 muffe. Tale numero aumenta più la posizione dei grappoli si avvicina al terreno e soprattutto se si tratta di acini screpolati o punti da insetti. In quest'ultimo caso si può salire sino a 8.000.000 di lieviti e a oltre 600.000 muffe per acino. L'incremento è dovuto alla fuoriuscita di stille di succo zuccherino dalle soluzioni di continuità della buccia. Tale popolazione microbica, anche se in proporzioni minori in corrispondenza delle più ridotte percentuali di zucchero, è ovviamente presente su tutti i frutti, compresi quelli selvatici.

Sempre riferendoci a uno degli esempi accennati all'inizio, a integrazione di quanto abbiamo sopra illustrato, una preziosa informazione sulla genesi delle bevande alcoliche presso le popolazioni preistoriche ci è offerta da altre osservazioni di archeologia sperimentale. Come si è detto, se noi ammucchiamo bacche succose ben mature di mirtillo, sambuco, corniolo e la stessa uva, lamponi, more, marasche, ciliegie, ecc., notiamo che il peso dei frutti soprastanti determina lo schiacciamento e

⁷ *Ibidem*, pp. 225-228.

⁸ *Ibidem*, pp. 272-275.

⁹ *Ibidem*, p. 231.

¹⁰ *Ibidem*, p. 326.

in sostanza l'ammontamento di quelli sottostanti. Il medesimo processo si verifica se tali frutti sono raccolti in cesti. Si tenga presente che la tecnica di fabbricazione di questi verosimilmente ha preceduto l'agricoltura, basandosi su forme d'intreccio elementarissime.

Il liquido zuccherino che sgocciola può essere raccolto nei recipienti di facile e rapido realizzo: vesciche di animali, zucche svuotate (che quindi potremmo chiamare «naturali»), cui abbiamo sopra fatto riferimento. Gli stessi cesti opportunamente impermeabilizzati con resine o sostanze analoghe potevano fungere da vasi vinari¹¹. Il liquido così conservato rapidamente fermenta. Più è zuccherino, più diventa alcolico, meglio vengono evitate fermentazioni anomale sboccanti nella putrefazione e più il prodotto finale si conserva a lungo.

Arnaudi e Verona¹² evidenziano come l'abbondantissima microflora che vegeta sulla buccia dei frutti, costituita, come si è già accennato, da lieviti, muffe e batteri (schizomiceti), a partire dall'inizio della fermentazione subisce una rapida evoluzione. All'acidità naturale del mosto presto si aggiungono la presenza di anidride carbonica, di alcol e la particolare temperatura, costituendo un insieme di fattori ambientali che determinano il progressivo prevalere dei lieviti più specifici. Così, nel caso dell'uva, all'inizio prevalgono, nei climi temperati, i lieviti apiculati (*Saccharomyces apiculatus*), nei climi più caldi quelli del tipo *Hanseniospora valbergensis*. Man mano che aumenta il tenore in alcol, hanno il sopravvento i lieviti ellittici (*Saccharomyces ellipsoideus*) che alla fine possono costituire colture quasi pure.

Un contributo non trascurabile hanno all'inizio anche alcuni eumiceti tipici del marciume della frutta, come *Botrytis cinerea*, *Monilia fructigena*, *Plasmopara viticola*, che vengono poi eliminati. È chiaro quindi come sia la presenza e poi l'accumulo di alcol a inibire la marcescenza.

Nei mosti di vari frutti (ciliegie, ecc.) prevalgono¹³ saccaromiceti ellittici e apiculati, reperibili, come si è visto per l'uva, già sulla buccia di essi.

4. Evoluzione dell'utilizzo delle fermentazioni alcoliche e relative motivazioni

Schematizzando quanto sopra si è illustrato, appare evidente quanto segue:

- a. La fermentazione alcolica e in particolare quella dei liquidi zuccherini è sostanzialmente, in determinate condizioni, inevitabile. È evidente che siano ostacolate nell'utilizzo della fermentazione alcolica le popolazioni preagricole che, data la loro economia e tecnologia estremamente

¹¹ D. VELLARD, *Une civilisation du miel. Les Indiens Guayakis du Paraguay*, Paris, Gallimard, 1939, p. 81.

¹² C. ARNAUDI, *Elementi di microbiologia generale ed applicata alle fermentazioni*, op. cit., pp. 326 sgg.; O. VERONA, *Microbiologia Agraria*, Torino, UTET, 1966, pp. 572 sgg.

¹³ *Ibidem*, pp. 666-667.



1. La biascicatura, cioè la masticazione e quindi l'insalivazione dei cereali è compiuta tradizionalmente dalle mamme di tutti i continenti per nutrire i neonati ancora privi di denti. Se il cibo biascicato non è utilizzato subito, fermenta. Da qui la tecnica di biascicare il mais per produrre la *cicia*, birra di mais in uso tra gli antichi messicani, tecnica immortalata da Gerolamo Benzoni, esploratore milanese, in questo suo disegno del 1565.

2. Un recipiente, che si ritiene essere stato in uso presso i cacciatori primitivi, è l'otre ottenuto utilizzando la vescica o la pelle di animali, rivoltata a dito di guanto. Anche la corteccia di betulla, informa Ligers, è impermeabile. Secondo gli specialisti, i famosi dipinti del tardo paleolitico francese erano effettuati dagli sciamani in preda all'ebbrezza alcolica. Qui otre di fattura tradizionale, conservato al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina n. inv. 4690.

povere, non posseggono o hanno grosse difficoltà nel disporre delle strutture necessarie: recipienti, ecc.

- b. Elenchiamo le principali motivazioni per cui si producono le bevande e le pappe alcoliche: (I) il loro effetto inebriante, che peraltro spiega come gli stregoni, gli sciamani, le sibille riservassero per sé le bevande alcoliche, per esaltare le proprie capacità divinatorie. Ma bisogna aggiungere che l'alcol, come è noto, è uno dei migliori conservanti. Per questo la fermentazione alcolica è anche un modo e un mezzo per (II) conservare succhi di frutta, pappe, ecc. Naturalmente, sotto questo profilo, la conservazione alcolica si affianca alle numerose altre che hanno questo obiettivo, quale quella acida degli ortaggi, conosciuta anch'essa fin dall'antichità, mediante la pratica dell'infossamento¹⁴. Inoltre (III) rende alcuni componenti degli alimenti più prontamente assimilabili e graditi. L'alcol del vino – scrive Dancer¹⁵ – specie se ancora in fermentazione (come nelle bevande spumeggianti: oltre al vino anche il *chefir*, ad esempio)

«attraverso l'azione del gas (anidride carbonica) viene assorbito con estrema rapidità, quasi come se fosse somministrato per iniezione... In pochi minuti... arriva nel sangue e da qui al cervello, dove svolge la sua funzione euforizzante... nel vino [si] trovano l'azione nutritiva ma soprattutto quella stimolante».

Tale azione nutritiva complessa diventa ancor più efficace se combinata con del cibo, o anche più semplicemente con del brodo:

«il contenuto in polipeptidi e oligopeptidi del brodo inducono una buona motilità dello stomaco e incrementano la secrezione di succhi digestivi. Inoltre il grasso, poco e ben emulsionato... rallenta l'assorbimento dell'alcol. Lo stato di euforia che consegue è limitato».

In altri passi l'autore evidenzia l'importante contenuto nutritivo del vino per chi svolge un lavoro impegnativo sotto il profilo energetico: in primis agricoltori, cacciatori, ecc.

Stahl sottolinea che le bevande fermentate in alcuni casi costituiscono la principale fonte alimentare di tipo energetico. Egli aggiunge altresì, riferendosi alla fermentazione in generale, che esse, oltre (IV) a migliorare il sapore e l'odore del cibo, ne eliminano o riducono in alcuni casi (V) le eventuali componenti tossiche.

- c. Evidenziato l'automatismo della fermentazione alcolica delle bevande zuccherine conservate, accettato il principio dell'analogia, è altrettanto

¹⁴ A.B. STAHL, «Plant- food processing implications for dietary quality», in D.R. HARRIS, G.C. HILLMANN (a cura di), *Foraging and Farming. The evolution of exploitation*, London, Unwin Hyman, 1989, pp. 171-194; J.B. DANCER, *Il triangolo culinario. La cucina come cultura*, Bologna, Calderini, 1984, pp. 15-16; C. ARNAUDI, *Elementi di microbiologia generale ed applicata alle fermentazioni*, op. cit., pp. 529-531.

¹⁵ J.B. DANCER, *Il triangolo culinario*, op. cit., pp. 34 sgg.

chiaro che, con il progredire delle abilità tecniche e quindi della disponibilità di strumenti corrispondenti, come dell'adeguatezza quantitativo/qualitativa del materiale di partenza, aumenta, per così dire, la professionalità nel governo della fermentazione (per evitare, in primo luogo, deviazioni e sbocchi in processi putrefattivi) e nell'ottenimento dei suoi prodotti; siamo ora quindi in grado di schematizzare una graduatoria tecno-cronologica evolutiva dell'utilizzo antropico delle bevande alcoliche fermentate. Si potrebbero porre alle origini i popoli a livello culturale così povero (paleolitico inferiore) o impoverito (per degenerazione/involuzione: il caso che illustreremo di alcune genti pigmee) da non possedere con facilità recipienti adatti. Precedono i liquidi zuccherini il cui ottenimento non richiede alcun trattamento, quali la linfa delle betulle: basta rompere un rametto e il succo zuccherino sgorga abbondante¹⁶. Quando non necessita conservarlo, lo si succhia direttamente dal rametto spezzato come da una mammella. Tolstoj¹⁷, nel *Terzo libro di lettura*, nel racconto «I meli», nel quale descrive fatti di alto valore etnografico, riferisce come, nelle località nordiche, sia uso comune dei ragazzini in primavera tale pratica.

L'idromele invece richiede un prodotto di partenza – il miele – relativamente più raro, di più difficile raccolta e che per di più va previamente manipolato (diluizione con acqua). Il fatto che sia documentato abbastanza di frequente in archeologia è in dipendenza dal fatto che le tombe più frequentemente reperite e studiate sono quelle dei magnati, coloro che disdegnavano il vino da linfa, quello consumato dalla povera gente¹⁸. Seguono la pigiatura dei frutti, il caso delle pappe di cereali (masticati o pregerminati) e la fermentazione del latte munto.

II. Geografia delle bevande alcoliche fermentate e frontiere nascoste

1. Areali di bevande fermentate e loro fonti

Già nei miei contributi del 1975, del 1996, e del 2004¹⁹ avevo accennato alle patrie e, indirettamente, alle frontiere delle bevande alcoliche, ma con un'impostazione diversa, tecnica, anziché geografica, come dobbiamo

¹⁶ Z. LIGERS, *Ethnographie Lettone*, Bâle, Société suisse des traditions populaires, 1954, p. 33.

¹⁷ L. TOLSTOJ, *I quattro libri di lettura*, Milano, Longanesi, 1983.

¹⁸ Z. LIGERS, *Ethnographie Lettone*, op. cit., p. 35.

¹⁹ G. FORNI, «Origini, evoluzione e diffusione della produzione del vino e della viticoltura», in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XV, 1975, 1, pp. 15-50; ID., «Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina: aspetti ecologico-culturali, linguistico-tecnologici», in A. SCIENZA, G. FORNI (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto trentino del vino, 1996, pp. 19-183; ID., «Origine della viticoltura», in F. DEL ZAN, O. FAILLA, A. SCIENZA (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia, ERSa, 2004, pp. 19-97.

fare ora. Indicheremo quindi, con il tipo di pianta o, se sarà il caso, di animale, utilizzati per produrre la bevanda alcolica, il rispettivo areale, raggruppando questi a seconda del continente. È evidente che tali areali non sempre sono coincidenti con quelli delle rispettive specie vegetali o animali e della gente che produce e utilizza la corrispondente bevanda: hanno delle frontiere quasi sempre poco note, anzi spesso ignote e quindi nascoste. È chiaro poi che spesso gli areali delle varie bevande si sovrappongono e che alcune piante e animali indigeni in un continente siano presenti anche in altri continenti, vuoi ab origine, per la nota deriva di questi, vuoi per diffusione, vuoi infine per convergenza: così l'idromele è prodotto nel nord dell'Europa, come pure tra gli aborigeni australiani e, scrive Baumann²⁰ riferendosi alla situazione africana: «*Les boissons à base de miel sont les liquides fermentés préférés des nomades chasseurs*», cioè ovunque siano presenti le api.

È opportuno precisare che, dal punto di vista bibliografico, tranne quando è annotato diversamente, tutti i restanti dati sono tratti dalle voci corrispondenti dell'*Enciclopedia Agraria Italiana*²¹, anche quando non sono espressamente citate.

2. America

Il già accennato documento cinquecentesco di Gerolamo Benzoni ci evidenzia la produzione della birra di mais (*cicia*) mediante masticazione e insalivazione per buona parte del continente. Dall'Argentina al sud, all'area dei Grandi Laghi negli USA al nord. La ptialina della saliva svolge il massimo di attività sui 40°C e infatti Benzoni, nel suo schizzo, pone in evidenza come le donne americane versassero il mais masticato e insalivato in recipienti presumibilmente di terracotta, posti sul fuoco. Il fatto che la temperatura ottimale per l'attività della ptialina sia quella del corpo umano ci fa presumere, in base a una concezione etologica, che questa pratica, nell'ambito tropicale, risalisse, con l'impiego di otri animali o altri recipienti primitivi, già al paleolitico.

Eva Mameli Calvino, la madre del noto scrittore, quando era direttrice della Stazione Sperimentale di Floricoltura di Sanremo, nella sua eccellente monografia sull'agave²², sottolineava il fatto che la bevanda nazionale messicana, il *pulque*, è ottenuta, secondo una tradizione che risale all'epoca precolombiana, facendo fermentare l'*aguamiel*, liquido prodotto dall'*Agave atrovirens*. Il sapore dolce di questo liquido è dovuto al suo contenuto (10%-12%) di uno zucchero specifico, l'agavosio. Interessante la tecnica con cui si estrae questo liquido. Premesso che esso è

²⁰ H. BAUMANN, D. WESTERMANN, *Les Peuples et les Civilisations de l'Afrique*, Paris, Payot, 1957, p. 257.

²¹ *Enciclopedia Agraria Italiana*, voll. I-XII, Roma, 1951-1988.

²² E. MAMELI CALVINO, voce *Agave*, in *Enciclopedia Agraria Italiana*, Roma, 1952.



proficuamente ottenibile solo quando la pianta, a conclusione del suo ciclo vitale, che dura 10-12 anni, si accinge alla fioritura, allora occorre recidere l'apice vegetativo. Dopo qualche mese, nel punto ove si è effettuato il taglio si pratica una cavità in cui si raccoglie la linfa, cioè appunto l'*aguamiel*. Una o due volte al giorno, con un grosso cucchiaino si raccoglie il liquido. In media, uno-due litri. Ciò per tre-quattro mesi. In tal modo, si ottengono 1.000-2.000 litri prima della morte della pianta. Morte che comunque avviene a seguito della fioritura. Gli agaveti, in Messico, sono suddivisi in dodici strisce. Ogni anno si piantano bulbilli di agave o si seminano i suoi grani in una striscia, in tal modo si assicura il prodotto ogni anno. Mameli, praticando in Liguria il metodo tradizionale messicano, ha ottenuto una produzione di un migliaio di litri per pianta. Il che è straordinario, tenendo conto che l'agave cresce anche in terreni semi-desertici ove non si può coltivare altro, e il prodotto di ogni pianta equivale a un quintale di zucchero circa.

Nelle aree meno aride dell'America boreale, gli amerindi, secondo una loro antichissima tradizione, producono invece il vino di acero, utilizzando la linfa di una specie particolare di acero, l'*Acer saccharinum*. La tecnica praticata è analoga a quella usata per la produzione del vino di betulla. Molte popolazioni del Sud America, quali i ciriguano, i matakò, i

3. Agave in fiore. Questa pianta messicana fiorisce nell'ultimo anno di vita, cioè dopo una decina di anni dalla nascita. Recidendo l'apice vegetativo fiorifero, si raccoglie, giorno dopo giorno, un migliaio di litri di linfa zuccherina per pianta che, fermentando, dà origine al *pulque*, la bevanda nazionale messicana.

4. In Scandinavia e in Siberia, la bevanda più diffusa dalla preistoria era la linfa di betulla, che si otteneva incidendo la corteccia di questa pianta e raccogliendola in un recipiente. Sopra: tecnica d'incisione. Sotto: la raccolta (secondo Ligers, 1953 e 1954).

lengua, i patagoni utilizzano linfa e succhi di frutti di varie specie vegetali (*Prosopis horrida*, ecc.) per produrre bevande fermentate.

Nell'America tropicale o subtropicale il frutto del fico d'India è utilizzato per produrre una tipica bevanda alcolica, il cosiddetto vino di Opuntia. È stato calcolato che da un quintale di fichi d'India si possono ottenere teoricamente sino a dieci litri di alcol.

3. Europa, Caucasia e Vicino Oriente

Senza dubbio di origine tardo paleolitica / mesolitica e conservatasi sino a oggi nell'Europa nordica è la produzione del vino ottenuto dalla fermentazione della linfa di betulla cui, come già si è accennato, ha fatto riferimento il precitato Tolstoj. Ligers²³ ne parla in dettaglio, menzionando anche il grande consumo che se ne compiva in occasione delle feste, nei matrimoni, ecc., e quindi illustrando la meticolosa e paziente opera di raccolta che si compiva, praticando in primavera un foro nel tronco di betulla. In esso si inseriva un minuscolo canaletto che convogliava la linfa, goccia a goccia, in un recipiente.

Pure risalente al paleolitico, mesolitico e certamente con maggiore sviluppo nel neolitico, data l'introduzione dell'uso dei recipienti di ceramica, è la produzione di pappe, minestre fermentate e quindi a contenuto alcolico. Per utilizzarle come bevande si aggiungeva ovviamente dell'acqua. Nel paleolitico, quando i recipienti erano costituiti da cortecce d'albero, zucche private della polpa e vesciche di animali, la materia prima di partenza nel Vicino Oriente erano i cereali selvatici, come sottolinea Harlan²⁴, raccolti e utilizzati dall'uomo da centinaia di millenni. Nel neolitico si trattò di cereali domestici.

Quando la fermentazione era iniziata, se non interessava la produzione di birra, si poteva bloccare lo sviluppo mediante la cottura. Procedimento questo che si poteva praticare anche prima dell'invenzione della ceramica: bastava versare la pappa fermentata su una pietra piatta ben calda. Ma è chiaro che la pappa fermentata cotta in realtà costituiva il pane.

Solo per successiva evoluzione si passò dal pane, che aveva come materiale di partenza la «pappa» fermentata, a quello che utilizzava la «pasta» lievitata, cioè fermentata, ed è chiaro che, come sottolinea Arnau-di²⁵, si tratta anche qui in ogni caso di fermentazione alcolica. Il pane non contiene l'alcol solo perché la cottura lo fa evaporare. È vero altresì, come

²³ Z. LIGERS, *La cueillette, la chasse et la pêche en Lettonie*, Paris, PUF, 1953, e in dettaglio ID., *Ethnographie Lettone*, op. cit., p. 33-35.

²⁴ J.R. HARLAN, *Crops and Man*, Madison, American Society of Agronomy, 1992, pp. 91-103, 171-189.

²⁵ C. ARNAUDI, *Elementi di microbiologia generale ed applicata alle fermentazioni*, op. cit., p. 319.



5. Spighe di frumento monococco (a sinistra) e dicocco (a destra) selvatici, con cui le genti preistoriche producevano, oltre a pappe e minestre, anche la birra.

precisano ancora Arnaudi, Spiller²⁶ e Verona²⁷, che nella pasta lievitata sono presenti, oltre a centinaia di milioni di saccaromiceti per grammo, un numero di molto maggiore di lattobacilli (*Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus delbruckii*, ecc.) produttori di acido lattico, ma questo agevola alla fine²⁸ la fermentazione alcolica, che acquisisce così la prevalenza.

Sin quando si coltivarono cereali vestiti quali, tra i frumenti, il monococco, il dicocco e la spelta, come pure l'orzo, il miglio e il sorgo, si facevano macerare in acqua le spighette (dei cereali festucoidi) o le cariossidi (di quelli panicoidi) e poi, schiacciandole con un pestello e ponendo quindi il prodotto in poca acqua, le squame (glume, glumelle, ecc.) venivano lentamente a galla, per cui potevano essere facilmente asportate, mentre la farinata semiliquida è pronta per esser consumata anche cruda (ne vedremo poi il perché). Questo trattamento sperimentato (sotto il profilo anche archeologico) e illustrato da Spiller²⁹ era alternativo all'abbrustolimento delle cariossidi ai fini della loro decorticazione. Inoltre la macerazione determinava, con il rigonfiamento dei grani, anche i primordi della loro germinazione. Il che aveva un'importanza assolutamente rilevante perché durante questo processo si liberano degli enzimi del gruppo amilasi, e quindi con funzione corrispondente alla ptialina della saliva. Cioè durante la germinazione l'amido viene trasformato in destrine e zuccheri semplici solubili in acqua, per permetterne l'assimilazione da parte dell'embrione (della cariosside), che ne necessita per svilupparsi.

²⁶ M. SPILLER, «Una lievitatura antica nel mondo moderno», in O. LONGO, P. SCARPI (a cura di), *Nel nome del pane*. Atti del IV Convegno «Homo Edens», Trento, 1995, pp. 107-120.

²⁷ O. VERONA, *Microbiologia Agraria*, op. cit., p. 847.

²⁸ C. ARNAUDI, *Elementi di microbiologia generale ed applicata alle fermentazioni*, op. cit., p. 317.

²⁹ M. SPILLER, «Una lievitatura antica nel mondo moderno», op. cit.

È chiaro quindi che la pappa semiliquida derivata dallo schiacciamento con il pestello delle cariossidi germinanti è in pari modo prontamente assimilabile da parte dell'apparato digerente umano anche senza bisogno di cottura. Questa infatti ha principalmente la funzione di scomporre per idrolisi l'amido in destrine di sapore dolciastro. Ciò è avvertibile nel pane e nella pasta cotti, qualora non siano stati preventivamente salati.

Spiller fa notare che, grazie all'enorme quantità di lieviti e altri microrganismi presenti su spighette e cariossidi che vi si depositano dal pulviscolo atmosferico, analogamente a quanto abbiamo visto avvenire per i frutti, se la pappa non viene consumata immediatamente, durante le estati calde, entra presto in fermentazione e il risultato (con l'eventuale ulteriore aggiunta di acqua) anche qui era la birra, come abbiamo visto avvenire con le pappe ottenute con cereali biassicati.

La saccarificazione per germinazione e quindi la produzione di birra in questo modo, probabilmente, anche nell'Europa centro-settentrionale, fu preceduta da quella per insalivazione. Qui si riscontra un residuo di tale processo, sia pure a livello puramente simbolico. Nel noto poema epico finnico, il *Kalewala*, come rileva Werth³⁰, si fa riferimento alla produzione della birra con aggiunta di saliva d'orso. È evidente che tale operazione aveva un significato puramente simbolico: si impiegava la saliva, e non un altro prodotto o parte del corpo dell'animale, in riferimento all'impiego tradizionale della saliva per la saccarificazione dell'amido dei cereali destinati alla produzione della birra. Saliva d'orso e non umana, in quanto l'effettiva saccarificazione in un'epoca storica successiva avveniva per germinazione delle cariossidi, e si aggiungeva solo qualche goccia di saliva che perciò doveva essere particolarmente efficace, quella appunto di un dio: l'orso, totem o divinità o essere divinizzato in tutte le regioni nordiche, dalla Siberia alla Lapponia all'Alaska, ed è significativo che proprio al dio Orso venga assegnata l'invenzione della birra.

Un'altra delle tipiche – e d'uso più diffuso – bevande dell'Europa centro-settentrionale è tuttora il sidro. Come precisa Montedoro nella sua sintetica monografia sull'argomento³¹, il termine si riferisce a un qualsiasi succo di frutta: mele, pere, ribes, lamponi, mirtilli, ecc. Lo schema di produzione, dalla preistoria a oggi, essenzialmente si svolge con i seguenti passaggi: torchiatura o frangitura. Se si tratta di frutti solidi come le mele, si macera il prodotto in acqua per una decina di ore, poi si procede alla spremitura. Solitamente si aggiunge nuovamente dell'acqua, meglio se calda, indi si pratica una seconda spremitura. Negli impianti moderni a questo punto – ove sia il caso, si procede con l'aggiunta di prodotti per migliorare l'acidità, la limpidezza, per eliminare le sostanze peptiche,

³⁰ E. WERTH, *Grabstock, Hacke und Pflug*, Ludwigsburg, Ulmer, 1954, p. 234.

³¹ G. MONTEDORO, voce *Sidro*, in *Enciclopedia Agraria Italiana*, Roma, 1983.

che tendono a gelatinizzare l'insieme.

È opportuno aggiungere che nell'Europa del nord, dal mosto di una specie di mirtillo, *Vaccinium oxycocum*, si ottiene il *kvass*. Nei Vosgi, l'*Heidebeerwasser*. Dato il basso tenore zuccherino del mosto di mirtillo, il grado alcolico viene potenziato con l'aggiunta di zucchero.

Prima di concludere questo paragrafo, occorre ricordare che, assieme al vino di betulla, nei paesi nordici era diffuso un tempo l'idromele, bevanda diffusa anche in altri continenti, come si è accennato, ove vivevano le api, selvatiche o domestiche che fossero. Secondo l'antica tradizione scandinava, si scaldano in un recipiente una parte di miele e tre di acqua. Dopo la bollitura si schiuma, si decanta e si versa in un tino, con l'aggiunta di una piccola quantità di un vecchio idromele. La fermentazione tumultuosa dura qualche giorno, dopo di che si conserva in botti. La fermentazione lenta si compie in sei mesi/un anno.

Nell'area mediterranea invece una bevanda alcolica abbastanza diffusa un tempo era il vino ottenuto dal frutto del fico, il famoso *siraion*, citato da Aristofane (V, 878).

4. Asia e Oceania

Tuttora in atto, e non limitata a pratiche fossili, è la saccarificazione di grani di cereali mediante l'insalivazione nell'Estremo Oriente (Formosa, ecc.), dove viene affidata a donne non mestruate. Ancora più significativo è il caso della *cava* (o *ava*), bevanda nazionale in Polinesia e Micronesia, di sapore amaro (nel linguaggio maori della Nuova Zelanda *kawa* = amaro). Essa viene ottenuta, specie in Polinesia, mediante la masticazione delle radici dell'*ava*, cioè del *Piper methysticum* (ricchissime in amido, ma contenenti anche un principio attivo affine a quello della coca, dell'haschish e dell'oppio) da parte delle giovani o dei giovani (a seconda dei costumi locali), ottenendo un mosto che va fatto fermentare e che viene poi diluito.

In India e Birmania, è abbastanza diffusa la coltivazione dell'*Arenga saccharifera*, una palma la cui linfa viene estratta con l'incisione delle infiorescenze maschili. Con la sua fermentazione si ottiene un vino detto *toddy*. Ogni pianta produce in media circa 680 litri di linfa all'anno, con una concentrazione zuccherina del 20%.

In Siberia è diffusa la pratica della fermentazione del mosto di mirtillo locale (*Vaccinium uliginosum*) con cui si ottiene il vino di mirtillo.

Nell'Estremo Oriente, in Giappone si produce il sakè, il vino locale, e nel continente vari tipi di *koji* (nome generico del riso cotto fermentato, usato in molte località per indicare la bevanda derivata), l'*ankak* e il *ragi*. Questi si distinguono dal sakè per l'aggiunta di erbe e sostanze aromatiche differenti da regione a regione. Il sakè è un liquido giallognolo con una gradazione alcolica che oscilla dai 12 ai 20 gradi e un contenuto di

acido lattico variante dallo 0,5% all'1%. Il processo di produzione del sakè ha inizio preparando il *koi*. Questo è costituito, come si è detto, da riso cotto con l'aggiunta di una piccola quantità di un *koi* precedente, che ha il compito di propagare sul riso una miscela di muffe (aspergilli, penicilli, vari *Rhizopus*) e di lieviti (*Saccharomyces* diversi). Il *koi* viene aggiunto alla massa di acqua e riso cotto da saccarificare e fermentare. La fermentazione si compie in un mese o poco più, dopo di che si filtra e si decanta, lasciando poi sviluppare per qualche giorno una fermentazione secondaria provocata da una miscela di lieviti, in cui predomina l'*Hansenula anomala*.

Naturalmente anche lo zucchero contenuto nel latte, il lattosio, è soggetto a fermentazione alcolica. Tipiche bevande di questo genere, caratteristiche delle antiche popolazioni pastorali³² e che vengono prodotte con tecniche tradizionali, certamente risalenti alla preistoria, sono il *chefir* del Caucaso e dell'Asia centrale, il *cumis* del Turkestan e dei territori circumvicini (Kirghisia, Tartaria, ecc.). Il primo è prodotto con la fermentazione del latte di capra (e anche di pecora e vacca), il secondo con quello di cavalla, cammella o asina. La produzione di quest'ultimo viene effettuata aggiungendo a latte conservato in otri o in recipienti di legno del *cumis* maturo, proveniente dalla preparazione precedente. Esso risulta, all'analisi microbiologica, ricchissimo di lattobacilli (del tipo *Lactobacillus bulgaricus*) e di lieviti (per lo più *Torulaceae*). Più complessa, ma nella sostanza non differente e analoga in definitiva alla tecnica della preparazione del pane, è la produzione del *chefir*. Agenti microbici di essa sono lattobacilli e batteri (*Bacterium caucasicum*, ecc.) che provocano l'acidificazione e coagulazione del latte, nonché lieviti (saccaromiceti) diversi, che fermentano il lattosio, accompagnati a microbi proteolitici fluidificanti i coaguli (caseina, ecc.). Alla solubilizzazione di questi partecipano pure i lieviti.

Si è accennato all'uso di porzioni di *chefir* e *cumis* vecchi per innescare nel latte fresco la fermentazione alcolica, ma ovviamente ciò di per sé non sarebbe essenziale, in quanto serve solo ad accelerare il processo e aiuta a evitare il prevalere di agenti putrefattivi.

Verona³³ riferisce che i tartari più semplicemente preparano il *cumis* arricchendo il latte fresco in zuccheri, con l'aggiunta di miele (sciolto in pari quantità di grappa) e ponendolo in recipienti sotto terra. Lo sviluppo di abbondante anidride carbonica è indice che la fermentazione è al suo culmine, dopo di che la bevanda è pronta.

Più o meno analoghe al *chefir* e al *cumis* sono altre bevande acido-alcoliche talora tradizionali, spesso a consistenza viscosa, prodotte dalle popolazioni pastorali di tutto il mondo, quali il *cos* albanese, il *leben* nor-

³² P. CAMPORESI, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano, Garzanti, 1993, pp. 29-32, 45.

³³ O. VERONA, *Microbiologia Agraria*, op. cit., p. 786, nota.

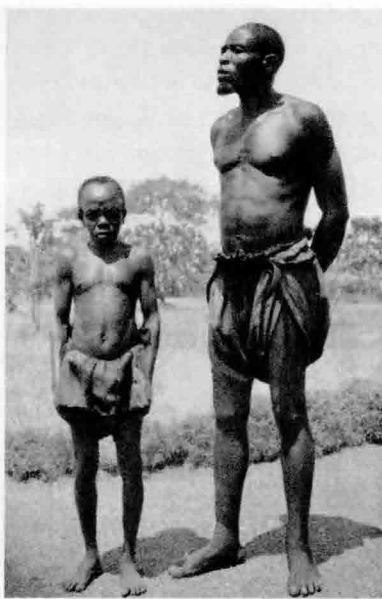
dafricano, il *taette* scandinavo, il *dadhi* indiano, l'*omeire* ottentotto, lo *schyr* irlandese, l'*huslancha* dei Carpazi, lo *scorup* balcanico e il *gioddu* sardo.

5. Africa e Arabia

Dall'Egitto al Marocco (ma anche in Arabia, secondo un'antichissima tradizione) diffusa è la fermentazione della linfa di palma, il *laghbi*. La si ottiene tagliando la gemma terminale della *Phoenix dactylifera* (palma da dattero), senza danneggiare il cono vegetativo, fatto che provocherebbe la morte della pianta. Dai monconi della foglie terminali tagliate esce una linfa molto zuccherina, per circa un mese. Ogni pianta fornisce circa un ettolitro di questo liquido che, fermentando, può pervenire a una discreta gradazione alcolica.

Anche la palma da olio, detta localmente *denden*, diffusa originariamente nel Madagascar e nella Guinea, ma ora coltivata pure in America e in Asia tropicale, produce, con metodi di estrazione analoghi, un'abbondante linfa che fermentando dà origine al vino detto *marufo*. Altra palma vinifera è la *Raphia vinifera* dell'Africa occidentale.

Una bevanda alcolica molto diffusa in Africa equatoriale è la birra di banana (*Musa paradisiaca*), che oggi si ritiene essere l'ibrido interspecifico tra *Musa acuminata* e *Musa balisiana*, in cui le cultivar più diffuse producono frutti ricchi in destrine solubili in acqua, direttamente fermentescibili. Infatti nelle regioni equatoriali i suoi frutti sono impiegati sostanzialmente senza alcun pretrattamento per la produzione della birra, particolarmente apprezzata anche dai pigmei. Questi si facevano schiavizzare pur di ottenerla. È significativo quanto scrive al riguardo



6. Il noto pigmeologo Paul Schebesta, ripreso in atteggiamento affettuoso tra due pigmei africani. I pigmei erano assidui consumatori della birra/vino di banana (da BIASUTTI R. (a cura di), *Razze e popoli della Terra*, II, Torino, 1959).

7. Le tribù di pigmei africani vivevano in simbiosi con le popolazioni negre confinanti, che li rifornivano di prodotti agricoli e di birra di banana, di cui i pigmei erano molto ghiotti.



8. Anche gli aborigeni australiani, tuttora a livello culturale preagricolo, sono avidi consumatori di una bevanda alcolica: l'idromele (da M. SAPORITI, «Aborigeni: i primi esploratori», in *Le Scienze*, 519, 2011).

9. Tradizionalmente nei paesi nordici si aggiungeva al mosto d'orzo germinante una goccia di saliva d'orso. Residuo della pratica più antica di produzione della birra per insalivazione. Qui una statuetta dell'età del Ferro riproduce il dio Orso con la sua paredra, la dea Artio, reperita in Svizzera, a Berna.

Schebesta³⁴ a proposito dei pigmei bambuti dell'Ituri (Congo), una delle popolazioni preagricole numericamente più consistenti, che non producono in proprio bevande alcoliche:

«I bambuti non mancano a nessuna delle feste dei villaggi negri (di agricoltori, con cui sono a contatto) se non altro per bere in abbondanza la loro birra di banana, bevanda alla quale nessun bambuti sa resistere».

Altrove aggiunge informazioni che contribuiscono a spiegare come questi pigmei non producono tale bevanda. Essi sono strutturati in «grandi famiglie» (Schebesta le chiama *Sippe*: ciascuna di esse è costituita da un gruppo di famiglie tra loro apparentate), in simbiosi di dipendenza con un singolo negro, definito dallo Schebesta sia «patrono» (*Negerpatron*) sia padrone di casa (*Wirtsherr*), in quanto il territorio di caccia della *Sippe* è sotto il patronato di tale negro. Questo fornisce alla *Sippe* armi, strumenti e prodotti agricoli, tra cui in particolare la birra. I pigmei vassalli in cambio danno al patrono parte della selvaggina cacciata (carne, denti di elefante, ecc.) e l'accompagnano nelle guerre tribali, quando è il caso, armati del loro piccolo arco. Questi rapporti di dipendenza si perdono nella notte dei tempi.

Un'altra pianta importantissima per la produzione di vari tipi locali di birra è il sorgo, in particolare certe sottospecie come il *Sorghum durra* e il *Sorghum saccharatum*. È una pianta prevalente in Africa, ma presente anche in Asia e in altri continenti. La produzione di birra in Africa con varie specie di sorgo, come sottolineano gli autori che ne trattano, è antichissima.

³⁴ P. SCHEBESTA, *Les Pygmées*, Paris, Gallimard, 1939, pp. 59-60. Padre Paul Schebesta (1887-1967) è stato uno dei massimi studiosi delle genti pigmee. Coincidentalmente, è lo stesso cognome, nella grafia tedesca, di Giuseppe Šebesta, fondatore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

In Europa una straordinaria luce sul trapasso dalle bevande fermentate diverse dal vino d'uva ci è offerta dalla documentazione linguistica: solo questa infatti ci fornisce alcuni preziosi dettagli e conferme. È merito innanzitutto di un grande glottologo trentino, Bertoldi³⁵ e poi dei suoi continuatori, da Sereni³⁶ a Silvestri³⁷ e, in senso più lato, Bonfante³⁸ e Solari³⁹, di averne individuato gli aspetti più significativi. Gli apporti di questi studiosi di paleontologia glottologica possono esser meglio evidenziati rielaborandoli sulla base di tre gruppi di fossili linguistici:

- a. Fossili linguistici preromani, spesso preindoeuropei (ma le cui vestigia si sono talora conservate sino a oggi nei dialetti delle località appartate) riferentisi a vini prodotti con frutti diversi da quelli della vite, poi impiegati per indicare – direttamente o indirettamente – il vino d'uva o la vite domestica stessa, o anche altri valori semantici a essi connessi. Così Bertoldi e con lui Ernout-Meillet⁴⁰ fanno riferimento al termine *temetum*, cioè la macchia a **temus/*temum*, la pianta (probabilmente il *Sorbus aucuparia* o il *Sorbus domestica*, ancor oggi chiamato nelle valli piemontesi e lombarde con nomi quali *témel*, *tembel*, *temar*, *tumel*, *timilin*, *tremej*, *timalina*, ecc.⁴¹ dai cui frutti si ricavava, secondo Festo (501, 6) il vino chiamato anch'esso *temetum*. Da **temus* è poi derivato sia il termine *temulentus* (ubriaco) sia, in senso privativo, *abstemius* (= οἰσος), cioè astemio. Silvestri⁴², sulla scorta di ricerche di altri etimologisti (Alessio⁴³, ecc.), fa riferimento ai *vina lorea* ottenuti dalle bacche d'alloro (lat. *laurus*), di debole alcolicità. Il termine, già all'epoca di Varrone (quando il vino d'alloro da tempo era caduto in disuso) era trapassato nella forma *lora* per indicare il «vinello» tratto dal lavaggio delle vinacce. Bertoldi⁴⁴

³⁵ V. BERTOLDI, *Questioni di metodo nella linguistica storica*, Napoli, Stabilimento Tipografico Editoriale, 1938, pp. 210-217; ID., *Colonizzazioni nell'antico Mediterraneo Occidentale*, Napoli, Libreria Editrice Liguori, 1950, pp. 74-89.

³⁶ E. SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, Firenze, Olschki, 1965.

³⁷ D. SILVESTRI, «La stratificazione dei nomi del vino nelle lingue classiche», in AA.VV., *Studi in onore di T. Bolelli*, Pisa, Pacini, 1974, pp. 261-264.

³⁸ G. BONFANTE, «Das Problem des Weines und die linguistische Paläontologie», in M. MAYRHOFER, W. MEID, B. SCHERAT, R. SCHMITT (a cura di), *Antiquitates Indogermanicae - Gedenkschrift f. H. Güntert*, Innsbruck, Institut für Sprachwissenschaft, 1974, pp. 85-90.

³⁹ R. SOLARI, «Dalla nomenclatura viticola alle tradizioni locali di coltivazione della vite», in R. COMBA (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte antico*, Cuneo, L'Arciere, 1994, pp. 131-143.

⁴⁰ A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris, Klincksieck, 1967.

⁴¹ D. SILVESTRI, «La stratificazione dei nomi del vino nelle lingue classiche», in *Studi linguistici in onore di Tristano Bolelli*, Pisa, Pacini, 1974, p. 264; V. BERTOLDI, *Questioni di metodo nella linguistica storica*, op. cit., p. 212; O. PENZIG, *Flora popolare italiana*, Genova, 1924, pp. 467-470.

⁴² D. SILVESTRI, «La stratificazione dei nomi del vino nelle lingue classiche», op. cit., p. 263.

⁴³ G. ALESSIO, «Grecità e romanità nell'Italia meridionale», in V. PISANI, C. SANTORO (a cura di), *Italia linguistica nuova e antica*, II, Galatina, Congedo, 1976, pp. 69-113.

⁴⁴ V. BERTOLDI, *Questioni di metodo nella linguistica storica*, op. cit., pp. 212-215.

sottolinea poi il nucleo radicale -amp- che entra in un gran numero di appellativi riferentisi dapprima a essenze selvatiche vinifere, quali il (s)amb(ucus), cioè il sambuco, e il lampone (il toscano (l)amp(one)) nei suoi termini dialettali alpini quali *ampòë*, *àmpola*, *àmpole*, *ampóme*, *ampómole*, ma anche (fr)amb(os), ecc., come pure più sporadicamente nella penisola: il calabrese (fr)amb(osa)⁴⁵ e poi infine alla vite stessa: *ampelos*. Da questo sono derivati numerosi toponimi diffusi nel Mediterraneo orientale, nei dintorni di Creta e Samo, nonché in Cirenaica e in Liguria (Sant' Ampelio, presso Sanremo). Nell'Europa contemporanea la tradizione del vino di lamponi si è conservata soprattutto in Russia, raggiungendo una gradazione che può arrivare anche ai 15 gradi. Silvestri riporta altri interessanti dati. Innanzitutto fa riferimento al *siraion* citato da Aristofane (V, 878), mosto d'uva cotto concentrato, che in precedenza avrebbe indicato il vino ottenuto dalla fermentazione dei fichi (*oînos siraïos*). Poi ricorda che il nome greco del vino dolce concentrato mediante cottura delle vinacce, l'*oînos kariûnos*, è il risultato di una confluenza linguistica di *karuon* = noce (il mosto cotto prende un colore scuro, nocciola) e di *ku-ru-nu-um*, voce con cui gli orientali (accadi) indicavano prima un particolare tipo di birra e poi il vino. Analogo passaggio – precisa Silvestri – si ebbe in Grecia quando il vino d'uva venne a sostituire l'idromele, conservandone però il nome (*methu*). Interessante anche il riferimento di questo autore⁴⁶ ai termini nordici per «bacca»: lituano *uga*, lettone *uôga*, antico slavo *jagoda* (con il significato più generale di frutto), cui corrisponde, nell'ambito ove è presente la vite selvatica, il più specifico significato di frutto di questa: lombardo *üga*, latino *uva*, ecc. Per Silvestri l'isoglossa è da riferirsi

«ad una o più colture preagrarie (a linguaggio) “paleo europeo” (tra loro) in qualche modo connesse e certamente assai anteriori all'epoca in cui è avvenuta l'espansione del nome balcanico-anatolico del vino (*oînos/vinum*)».

- b. Termini originariamente indicanti la vite selvatica (o il suo vino), poi significanti quella domestica. In questa categoria, oltre al caso illustrato da Sereni della *labrusca*, vite selvatica, termine passato poi a indicare la vite domestica *lambrusca*, Bertoldi e Silvestri evidenziano la connessione tra il precitato arbusto vinifero *Sorbus aucuparia*, chiamato, come si è visto sopra, nei dialetti alpini *temel*, *temar*, ecc., mentre *tamaro*, nel dialetto toscano, indica un tipo di vite (selvatica o domesticoidi) dai frutti neri. Termine quest'ultimo che Bertoldi⁴⁷ connette alla *taminia*, *uva silvestris* di Festo (359 M) e di Dioscoride (IV, 183 RV), al *tamnus* di Columella (10, 373) e di Plinio (21, 86), che potrebbe anche essere

⁴⁵ O. PENZIG, *Flora popolare italiana*, op. cit., pp. 418-419; V. BERTOLDI, *Questioni di metodo nella linguistica storica*, op. cit., pp. 212 e sgg.

⁴⁶ D. SILVESTRI, «La stratificazione dei nomi del vino nelle lingue classiche», op. cit., p. 267.

⁴⁷ V. BERTOLDI, *Questioni di metodo nella linguistica storica*, op. cit., p. 210.

un arbusto, affine ma non appartenente al genere *vitis*, come pure al *tamarus*, il vino derivato da suddetta vite selvatica.

- c. Infine in una terza categoria si inseriscono i fossili linguistici sempre interessanti, anche se meno proficui, nel documentare il trapasso alla vite, in quanto si riferiscono ad arbusti viniferi (talora utilizzati sino a epoca recente) previticoli, ma non mutuati nella successiva era del vino d'uva, per indicare la vite o i suoi prodotti. Ci limitiamo, tra quelli che cita Bertoldi⁴⁸ (quali il *rubus* e molti altri) al corbezzolo⁴⁹ che egli analizza rifacendosi a ricerche di precedenti autori (Schuchardt, ecc.). Questo arbusto è utilizzato sino a oggi in ambito rurale, secondo una tradizione antichissima, per produrre il vino, specie nelle annate in cui è scarso quello d'uva. Così abbiamo il *vin d'armotli* in Liguria, il *vinu d'albitru* in Sardegna, il *ledounatt* nella regione bordolese, ecc. L'etimologia di corbezzolo evidenzia l'incrocio, avvenuto in epoca etrusco-latina, tra il tipo *kômaros* ad ascendenza preellenica (che persiste nelle nostre regioni colonizzate dai greci, nel calabrese *acûmmaru* e nel siciliano *agûmaru*), il tipo prelatino *arbutus*, diffuso dalla Toscana (*ârbatro*) alla Corsica (*âlbitru*) alla Liguria (*armotlu*) alla Provenza (*arbous*) alle Asturie (*albedro*). Ma bisogna menzionare anche il tipo, pure prelatino, *unedo*, che ritroviamo nella nomenclatura scientifica del corbezzolo (*Arbutus unedo*), che è conservato in Sardegna (*ulioni/olidoni*), Guascogna (*olun, leduno*), e che si avvicina per il suffisso al galiziano *érbedo* (in cui *erb* si connette invece al tipo *arbutus*). Gli intrecci, le composizioni, le fusioni di cui è stata oggetto la denominazione del corbezzolo documentano il suo fondamentale utilizzo per produrre un vino non solo diffuso su tutta l'ampia area mediterranea e dell'Europa temperata, ma che evidentemente persistette in epoca preistorica, malgrado il sovrapporsi di nuove culture con le nuove usanze, e che venne a soccombere solo con la prevalenza finale del vino d'uva.

Non mi dilungo a illustrare le denominazioni delle viti selvatiche, compito che penso sarà trattato da altri relatori. Le uve selvatiche erano infatti, in origine, frutti tra gli altri frutti. Il loro vino probabilmente non era molto superiore a quello degli altri frutti. Esse non erano particolarmente ricche in zuccheri. La vittoria del vino d'uva sugli altri vini probabilmente fu dovuto all'introduzione di vitigni selvatici caucasici e sudcaspici, secondo Negrul⁵⁰ appartenenti a sottospecie caratterizzate da frutti più zuccherini.

Interessante comunque la terminologia con cui etruschi e altre genti denominavano le viti spontanee. Esse, come tuttora avviene, e come hanno evidenziato Scienza e Failla, prosperano negli ambienti umidi,

⁴⁸ *Ibidem*, p. 211.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 217.

⁵⁰ A.M. NEGRUL, «Evolution of cultivated forms of grapes», in *Comptes Rendus de l'Académie des Sciences de l'URSS*, Paris, 1938.

negli immondezzi, presso i centri abitati (etrusco *spur-*)⁵¹. Da qui il nome della vite selvatica (in contrapposizione con le viti domestiche importate) *sporra*, *spurra*, *ispòlu* in una lingua particolarmente conservativa come il sardo, e i toponimi sardi (una decina) quali Sporlo (Nuoro), Spurulò (Sassari), ecc. Ma il tema doveva essere molto diffuso se abbiamo termini latini come *spurius* e *spurcus* (sporco).

Reperire le frontiere degli areali preistorici delle bevande che hanno preceduto il vino d'uva certamente è un compito, come è evidente, di straordinaria difficoltà, che coinvolge diverse discipline, in particolare la paleontologia linguistica, la dialettologia, oltre all'etno-archeologia, ma certamente di entusiasmante interesse. Non meno difficoltoso il compito di reperire le frontiere degli areali della nomenclatura delle viti selvatiche che hanno gareggiato per millenni con sorbi, mirtilli, corbezzoli, lamponi, per conquistarsi preferenza del gusto umano. Beati coloro che avranno il grande coraggio di cimentarsi in queste ricerche!

⁵¹ G. BONFANTE, L. BONFANTE, *Lingua e cultura degli Etruschi*, Roma, Ed. Riuniti, 1985, pp. 99-113, 191-192; M. PITTAU, *Lessico etrusco-latino comparato con il nuragico*, Sassari, Chiarella, 1984.

Il vino nell'età del ferro atesina come paradigma delle diversità tra Alpi e Mediterraneo

di Luca
PISONI
Umberto
TACCHIATI

Abstract

Il vino nell'antichità è un argomento che storici e archeologi hanno indagato ripetutamente. Ciò nonostante, è spesso mancata un'adeguata contestualizzazione, tanto da segmentare la questione in diversi tronconi affrontati separatamente da studiosi di arte classica, archeologi, filologi, ecc. Diversamente, questo contributo vuole trattare, limitatamente all'età del Ferro della valle dell'Adige, il tema del vino come un possibile paradigma delle differenze tra Alpi e Mediterraneo, le cui radici affondano nei relativi sistemi economici, sociali e simbolici. Se da un lato il simposio e il vino vanno considerati come un influsso etrusco, dall'altro la produzione e il consumo vanno via via maturando connotazioni locali, che differiscono dal mondo mediterraneo soprattutto per il minor livello di produzione. È possibile quindi notare l'esistenza di una «frontiera aperta» che marca la differenza tra i due mondi, ma che contemporaneamente consente lo sviluppo di scambi e contatti. L'archeologia è quindi in grado di contribuire al dibattito in corso in antropologia sul grado di apertura delle Alpi, trovando un importante punto di contatto negli studi di Cole e Wolf, dalle cui ricerche emerge come per spiegare le variabilità culturali si debba utilizzare, oltre all'approccio ecologico, anche la trama che lega le comunità locali alle realtà esterne.

Wine in the Iron Age period in the Adige Valley as a paradigm of difference between Alps and Mediterranean. Wine in Antiquity is a topic that historians and archaeologists have repeatedly come back to. Nevertheless, proper contextualisation has often been lacking, so as to segment it into several sections that are then dealt with separately by scholars of classical art, archaeologists, philologists, etc. In contrast, this paper attempts to deal with, in the Iron Age period in the Adige valley, the theme of wine as a possible paradigm of the differences between the Alps and the Mediterranean, with roots in their various economic, social and symbolic systems. If on the one hand the symposium and wine can be considered as Etruscan influences, on the other wine production and consumption gradually acquired local connotations, differing in particular from the Mediterranean world in the lower level of production. One can thus observe the existence of an 'open frontier' marking the difference between the two worlds, but one which at the same time allowed the development of exchanges and contacts. Because of this archaeology is able to contribute to the ongoing debate in anthropology about the degree of receptiveness of the Alpine region, locating an important point of contact in the studies of Cole and Wolf, from whose research came an explanation of cultural variability that should be employed, along with the ecological approach, in the narrative that links local communities to external reality.



Il vino, e più in generale il simposio, sono forse tra gli argomenti più trattati in assoluto per quanto riguarda lo studio dell'antichità. Tuttavia, è da rilevare come le ricerche abbiano spesso preso le mosse dalla storia dell'arte, dalle fonti letterarie o dalla semplice descrizione e quantificazione dei rinvenimenti archeologici quali anfore e coppe, relegando di fatto la questione ad ambiti di ricerca settoriali e iperspecializzati.

Al contrario, l'obiettivo di questo contributo è quello di considerare il vino come un campo di studi dove indagare le connessioni tra i sistemi economici, sociali e simbolici dell'età del Ferro atesina, anche in riferimento alle differenze che la separano dal mondo italico e mediterraneo.

2. Area dello studio: insediamenti ed economia

Tra il VI secolo a.C. e l'epoca della romanizzazione nell'area della regione Trentino-Alto Adige e nella valle dell'Inn si è sviluppata quella che gli archeologi indicano come «Cultura di Fritzens-Sanzeno», il cui territorio coincide parzialmente con quello che le fonti di epoca romana attribuiscono ai «Reti»¹.

L'organizzazione sociale che li caratterizzava è stata definita di tipo «tribale»², mentre le numerose *gentes* di cui Plinio parla riportando l'iscrizione del *Tropaeum Alpium*³, monumento che celebra la vittoria romana sulle popolazioni alpine, potrebbero essere interpretate come diverse articolazioni territoriali dei «Reti» stessi (fig. 1).

In linea con i caratteri della tarda protostoria italiana⁴ (fig. 2), le cellule di base delle comunità atesine erano presumibilmente costituite da nuclei famigliari che disponevano di piccole abitazioni⁵, talvolta corredate da magazzini per provviste o attrezzi⁶, e di luoghi di sepoltura organizzati in gruppi distinti in base al lignaggio⁷. Gli insediamenti erano distribuiti in tutte le valli del Trentino, dell'Alto Adige e del Tirolo austriaco; quelli di maggiori dimensioni, certamente vicini alla decina di ettari, erano

¹ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001.

² R.C. DE MARINIS, «Le popolazioni alpine di stirpe Retica», 1988, p. 107.

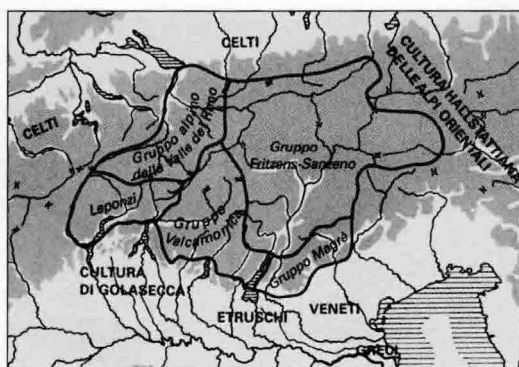
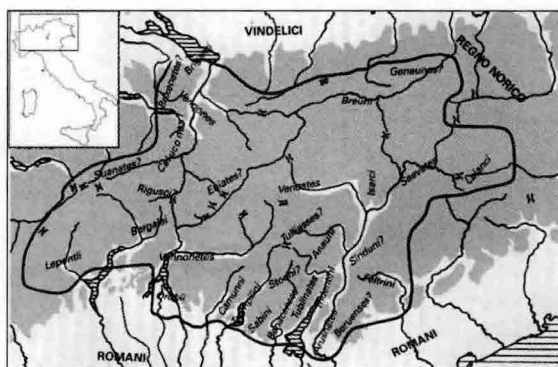
³ Il monumento – la cui iscrizione, riportata da Plinio (*Naturalis Historia*, III, 136-138), è andata perduta – fu eretto nel 6 a.C. a La Turbie (Principato di Monaco).

⁴ R. PERONI, *L'Italia alle soglie della Storia*, 1996, pp. 31, 38-39.

⁵ M. MIGLIAVACCA, «Lo spazio domestico nell'Età del Ferro, tecnologia edilizia e aree di attività tra VII e I sec. a.C. in porzione dell'arco alpino orientale», 1996.

⁶ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, p. 231.

⁷ B. TERŽAN, «Beobachtungen zu den ältereisenzeitlichen Bestattungen im mittleren und südostalpinen Raum», a proposito delle necropoli di Vadena e Rasun (BZ), 1992.



1. A sinistra l'area retica secondo le fonti, a destra l'ambito territoriale relativo alla Cultura di Fritzens-Sanzano (GLEIRSCHER 1991).

2. Alcune abitazioni della seconda età del Ferro dell'Europa meridionale: a) Como, b) Pescarzo, c) Montesei di Serso, d) Slovenia settentrionale, e) Slovenia centrale, f) Etruria padana, g) Monte Bibele (a partire da CIURLETTI, MARZATICO 1999 con aggiunte da PISONI 2007).

situati nelle valli principali, come ad esempio a Bressanone, a Sanzeno e nel territorio a ovest di Bolzano⁸.

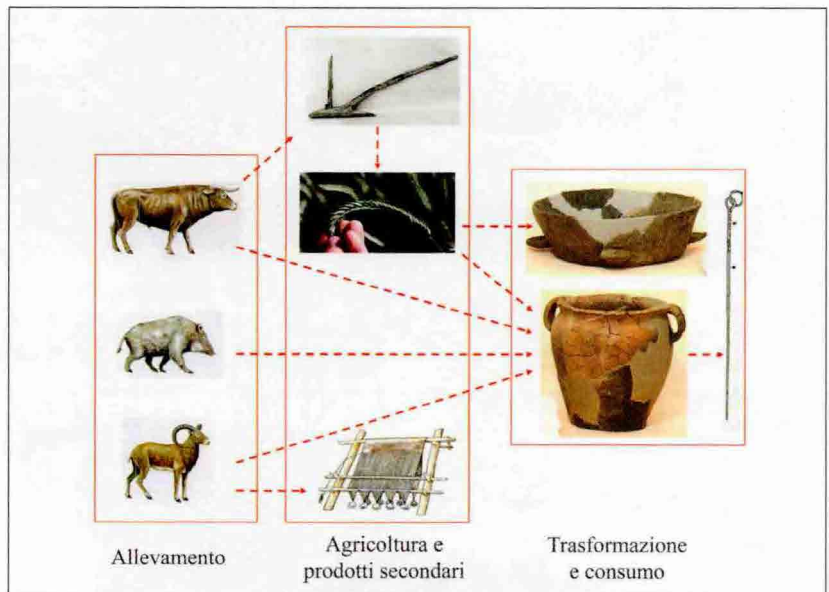
Agricoltura e allevamento erano attività in grado di garantire un ottimo livello di sussistenza in tutte le vallate dell'area «retica» (fig. 3). L'allevamento, fatta eccezione per singoli casi, era basato sulla predominanza di pecore e capre, con buona presenza dei bovini e scarsa di maiali⁹. L'agricoltura era imperniata sulla coltivazione, tra l'altro, di cereali (orzo, farro, miglio e panico) e leguminose (pisello e lenticchia)¹⁰; probabilmente

⁸ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, pp. 229-331.

⁹ A. RIEDEL, U. TECCHIATI, «Settlements and economy in the Bronze and Iron Age in Trentino-South Tyrol. Notes for an archaeozoological model», 2001.

¹⁰ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale

3. Il sistema alimentare retico (composizione di PISONI a partire da immagini di BAZZANELLA 1998, PETRUCCI, RIEDEL 1998, MARZATICO 1985, NOTHDURFTER 1979).



erano praticate anche la fienagione e la conduzione di mandrie e greggi sui pascoli di alta quota¹¹.

L'alto numero delle specie coltivate per ciascun insediamento indica come la chiave del sistema fosse quella di differenziare il più possibile i tempi di semina e di raccolto, al fine di mettersi al riparo da eventuali eventi avversi, che difficilmente avrebbero potuto interessare l'intera stagione e distruggere l'intera gamma delle colture¹². Questo modello produttivo, poco specializzato, ricorda quello seguito al collasso dell'impero romano, quando, a fronte del progressivo venir meno del commercio su larga scala, crebbe l'importanza delle produzioni per l'autoconsumo¹³.

3. Demografia e struttura sociale

Se la forma e l'estensione degli abitati possono essere considerate come il «corpo» delle comunità, il codice genetico che ne determina le caratteristiche va cercato nella struttura socio-economica¹⁴.

e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, p. 235, con bibliografia precedente.

¹¹ *Ibidem*, p. 234.

¹² *Ibidem*, pp. 236-237.

¹³ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, 1993, pp. 11, 41, 221.

¹⁴ Si veda quanto proposto da Renato Peroni, secondo cui «il filo conduttore essenziale della protostoria italiana ed europea, quasi due millenni di vicende alquanto intricate, vada ricercato nello sviluppo delle forme di organizzazione sociale» (R. PERONI, *L'Italia alle soglie della Storia*, 1996, p. 4).



Dato che quest'ultima era caratterizzata da una base agro-pastorale di sussistenza, imperniata attorno al ruolo della parentela, ci si dovrebbe prefigurare un sistema di insediamenti poco dinamici, capaci sì di accumulare riserve di metallo (i ripostigli) e di provviste alimentari (ad esempio il caso di Sanzeno)¹⁵, senza però raggiungere il livello degli abitati padani e veneti¹⁶ (fig. 4). È quindi lecito aspettarsi una crescita demografica contenuta, sia per la disponibilità limitata delle risorse ambientali, che per il regime alimentare descritto sopra, del tutto simile a quello altomedievale, indicato come un inibitore demografico; infatti, la relativa ricchezza di proteine che caratterizzava la dieta della tarda antichità permetteva alle madri di prolungare il periodo dell'allattamento degli infanti, durante il quale la fertilità femminile si abbassava¹⁷.

Il contesto economico fin qui prospettato potrebbe essere accostato al «modo di produzione domestico» di Marshall Sahlins¹⁸, proprio delle società senza mercato e senza classi, dove ogni comunità domestica (famiglia) provvede, più che a produrre delle eccedenze, a soddisfare le proprie necessità. Tutto ciò trova conferma nei caratteri «domestici» dei depositi di provviste: di piccole dimensioni e spesso ubicati nelle

4. A sinistra la veduta parziale della città etrusca di Marzabotto, a destra quella dell'insediamento di Sanzeno (SASSATELLI 2000, MARZATICO 1999).

¹⁵ G. FOGOLARI, «Sanzeno nella Anaunia», 1960, p. 273.

¹⁶ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, pp. 229-231.

¹⁷ L. PISONI, *Il sito di Laion/Lajen Gimpele (BZ) nell'ambito della Cultura di Luco-Meluno/Fritzens-Sanzeno*, 2007, p. 332 con relativi richiami al modello altomedievale proposto da F. GIOVANNINI, *Natalità, mortalità, e demografia dell'Italia Medievale sulla base dei dati Archeologici*, 2001.

¹⁸ M. SAHLINS, *Stone Age Economics*, 1972.

immediate vicinanze della stessa abitazione (se non addirittura al piano inferiore), tanto da far pensare che il contenuto fosse nella diretta disponibilità dei nuclei famigliari¹⁹.

Diversamente, nel caso delle produzioni artigianali in ceramica o metallo, fiorenti in diverse aree della regione atesina²⁰, la presenza di surplus indica come il modello di produzione domestico non sia immediatamente applicabile a tutte le comunità «retiche».

4. Il vino: produzione e consumo tra fonti letterarie e testimonianze materiali

Sebbene il termine «retico» indicasse – non senza contraddizioni e imprecisioni – l'arco alpino centro-orientale, il «vino retico» citato dalle fonti latine e greche (Strabone, Virgilio, Plinio, Columella, Svetonio, ecc.)²¹ sembra essere riconducibile al territorio veronese e non a quello trentino²².

Dal punto di vista archeologico l'identificazione dell'attività produttiva del vino si basa essenzialmente su due classi distinte ma concomitanti di testimonianze materiali. Da un lato vanno citate le evidenze archeobotaniche, e cioè i semi dell'uva o vinaccioli, che si rinvencono abbastanza comunemente nei siti della «cultura retica», dall'altro gli attrezzi in ferro riconducibili alla cura della vite o alla produzione di recipienti in legno, e cioè le botti²³.

Per quanto riguarda i vinaccioli non è possibile ricondurli automaticamente alla produzione del vino, poiché l'uva può essere anche consumata fresca o passita. Le recenti indagini archeobotaniche condotte nel sito di Laives-via Galizia, la cui datazione può essere compresa tra il IV e il II secolo a.C., e cioè in un'epoca in cui, anche per il contatto con il mondo etrusco, la conoscenza del vino e della vinificazione può essere data per scontata, hanno riconosciuto un significato piuttosto alimentare che vinicolo ai vinaccioli rinvenuti nel sito²⁴. Allo stesso modo i resti di vinaccioli recentemente studiati a Stufles (fig. 5), quartiere storico di Bressanone sede di un importante villaggio «retico» fiorito tra la fine del VI e il IV-III secolo a.C., dimostrano la loro pertinenza tanto alla vite

¹⁹ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, p. 235.

²⁰ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, pp. 512-541.

²¹ *Ibidem*, pp. 491-492.

²² H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989, pp. 391-392; A. BUONAPARTE, «Società, economia, religione», 2000, p. 143 con bibliografia.

²³ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989.

²⁴ E. CASTIGLIONI, L. DAL RI, B. KRALER LEITNER, U. TECCHIATI, M. COTTINI, F. GROPP, «Laives Reif: approccio multidisciplinare allo studio di un abitato della seconda età del Ferro in Val d'Adige», in corso di stampa.



5. L'abitazione di Bresanone-Stufles (a) con le fotografie dei vinaccioli (b) e della roncola (c) qui rinvenuti. Foto Ufficio beni archeologici Provincia autonoma di Bolzano.

selvatica quanto alla vite domestica, suggerendo così che l'uva, eventualmente raccolta in natura allo stato selvatico e consumata fresca o passita, era impiegata probabilmente anche, sotto forma di vite domestica, nelle prime forme di vinificazione²⁵.

In altri termini, se l'archeobotanica è chiamata a esprimersi sull'effettiva produzione di vino, è giusto riconoscere che i soli dati archeobotanici possono non essere determinanti nella soluzione del problema.

²⁵ U. TECCHIATI, A. MORANDI, P. NEGRI, G. RIZZI, J. RIZZI ZORZI, «Archeologia, epigrafia, archeobotanica e archeozoologia di una casa della recente età del Ferro (V-IV sec. a.C.) scavata a Bressanone, Stufles (Bz) nella proprietà Russo (Stufles 16)», 2010.

6. Principali rotte commerciali tra mondo egeo, Etruria ed Europa celtica: a) emporio etrusco di Spina, b) insediamento etrusco di Bagnolo S. Vito, c) anfore etrusche dalla nave naufragata a Cap d'Antibes, d) cratere greco dalla tomba di Vix, e) ansa di cratere etrusco da Bolzano, f) la «casa delle botti» di Bressanone.



L'esistenza di ampi e intensi contatti con regioni anche relativamente lontane come la pianura padana e l'Italia centrale rende infatti possibile – se non addirittura altamente probabile, come già ipotizzato da Johann Nothdurfter²⁶ – che uva passita e vino di qualità assai elevata per l'epoca pervenissero in botti di legno anche bene addentro alle Alpi, come documentato in età romana e trádito da Plinio.

Questo vino non era necessariamente di produzione italica: le anfore greche rinvenute al Forcello di Bagnolo San Vito in provincia di Mantova – abitato etrusco a nord del Po, attivo a partire dalla tarda età hallstattiana – e le contestuali analisi archeozoologiche condotte nel sito, dimostrano che lì avvenivano scambi di beni alimentari di notevole portata che contemplavano, a fronte di prosciutti prodotti localmente ed evidentemente in gran parte esportati, l'importazione di anfore di vino provenienti dalle più remote località dell'Egeo²⁷ (fig. 6). Non è del tutto privo di fondamento supporre che le anfore venissero almeno in parte vuotate in botti di legno e che, caricate su zattere o imbarcazioni di altro tipo, risalissero il Mincio, il Garda e la valle dell'Adige in direzione dei «mercati retici»²⁸. Più in generale, il commercio di vino e di oggetti da simposio tra il Mediterraneo e l'Europa continentale era ben attestato, come testimoniano ad esempio

²⁶ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989, p. 402.

²⁷ R.C. DE MARINIS, M. RAPI, *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo S. Vito (Mantova). Le fasi arcaiche*, 2005.

²⁸ L. PISONI, «Dinamiche insediative nella conca di Terlagio (TN) durante l'età del bronzo e del ferro. Allevamento, apicoltura, economia del rame e viabilità», 2006; R.C. DE MARINIS, «Rapporti culturali tra Reti, Etruria padana e Celti Golasecchiani», 1999.

le anfore vinarie provenienti dal naufragio della nave etrusca di Cap d'Antibes²⁹ o il cratere da vino greco dalla tomba celtica di Vix³⁰.

Tutto ciò non esclude naturalmente la produzione di vino in ambito «retico», generalmente ammessa dagli studiosi, ma sottolinea come questo bene di lusso, e per di più legato a costumi rituali e simposiaci di origine greca ed etrusca, sia stato probabilmente dapprima conosciuto sotto forma di prodotto finito e sia stato solo in seguito, per mezzo di viticoltori evidentemente etruschi, prodotto localmente per le necessità dei ceti eminenti, desiderosi di rappresentare, attraverso il sacro nettare, il proprio *status*, come bene evidenziato dall'arte delle situle³¹, oltre che dall'importazione di ceramica attica, nota per la fine del V-inizi del IV secolo a.C. nella conca di Bolzano, chiaramente destinata al simposio³².

È plausibile che i due fenomeni – ricezione del prodotto finito e avvio della vinificazione su scala locale – si siano succeduti abbastanza rapidamente³³, come prova ad esempio la casa delle botti di Rosslauf a Bressanone (fig. 7), datata alla prima metà del V secolo a.C., dove resti di botti e di un tino in legno bruciati, unitamente a grandi recipienti destinati a contenere liquidi, sono considerati forti indizi a favore della produzione e stoccaggio locali della preziosa bevanda alcoolica³⁴. Di poco successivo è il caso della botte di Nomi (fig. 8), trovata in un edificio del IV secolo a.C. sulla sponda destra dell'Adige, in un'area tradizionalmente vocata alla coltura della vite³⁵.

Il dato archeologico di Bressanone-Rosslauf suggerisce inoltre un plausibile scenario di tipo sociologico: l'edificio, di accurata e raffinata tecnica edilizia e carpentieristica, può essere riferito a una famiglia o a un personaggio eminenti, che presidiavano per mezzo dell'edificio stesso un fondo agricolo nella piana alluvionale di Rosslauf, probabilmente di proprietà, in un contesto in cui edifici contemporanei di ben minore impegno costruttivo sottolineano l'esistenza di gerarchie evidenti, con case «padronali» in cui si stoccavano beni alimentari (vino) di prestigio (vino) e accessori per i carri (ruote), anch'essi di prestigio, e fattorie di coloni situate al margine di campi arati non di loro proprietà (cfr. la *long-house* di Rosslauf)³⁶.

²⁹ B. BOULOUMIÉ, «Il commercio marittimo nel Sud della Francia», 1992.

³⁰ J.-P. MOHEN, «Le tombe principesche della Borgogna», 1991.

³¹ F. MARZATICO, «Recipienti preromani in lega di rame (bronzo) dal territorio atesino», 1998; P. GLEIRSCHER, «L'arte delle situle», 1998.

³² P. GLEIRSCHER, «Der Heilige Winkel zwischen Moritzing und Siebeneich im Dunkel der Vorzeit», 1993.

³³ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989.

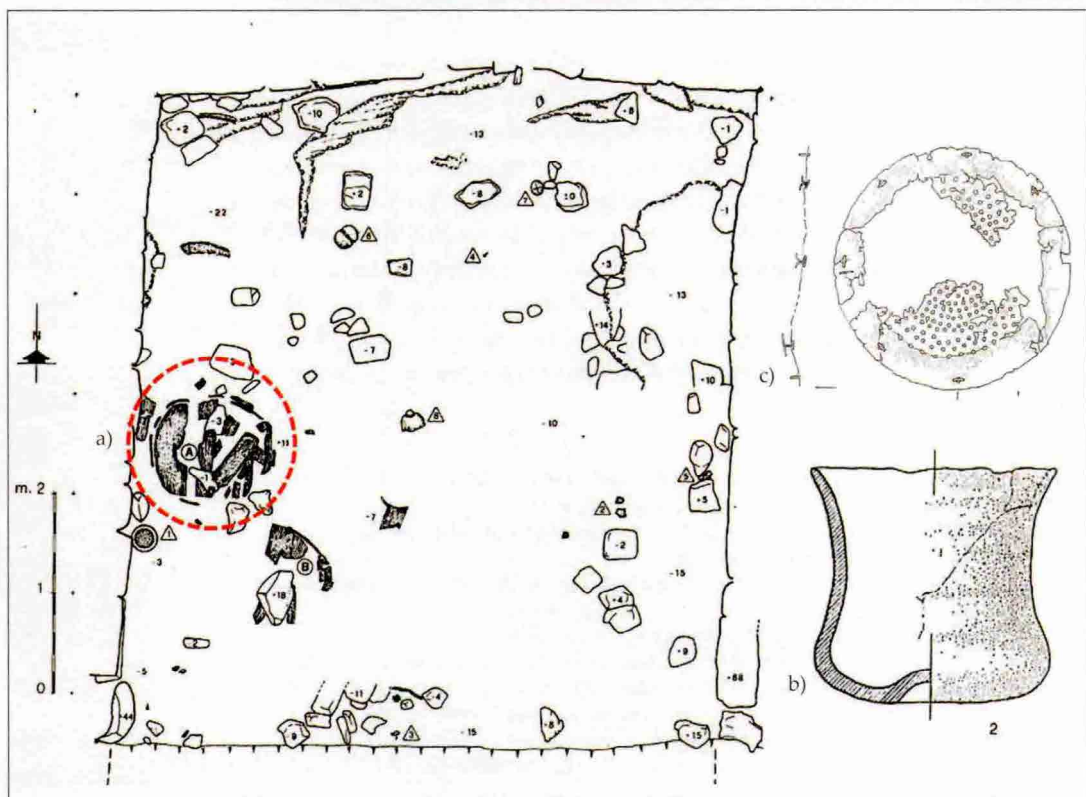
³⁴ U. TECCHIATI, G. RIZZI, «La Casa delle botti e delle ruote: scavo di un edificio incendiato del V sec. a.C. nella piana di Rosslauf a Bressanone (BZ)», in corso di stampa.

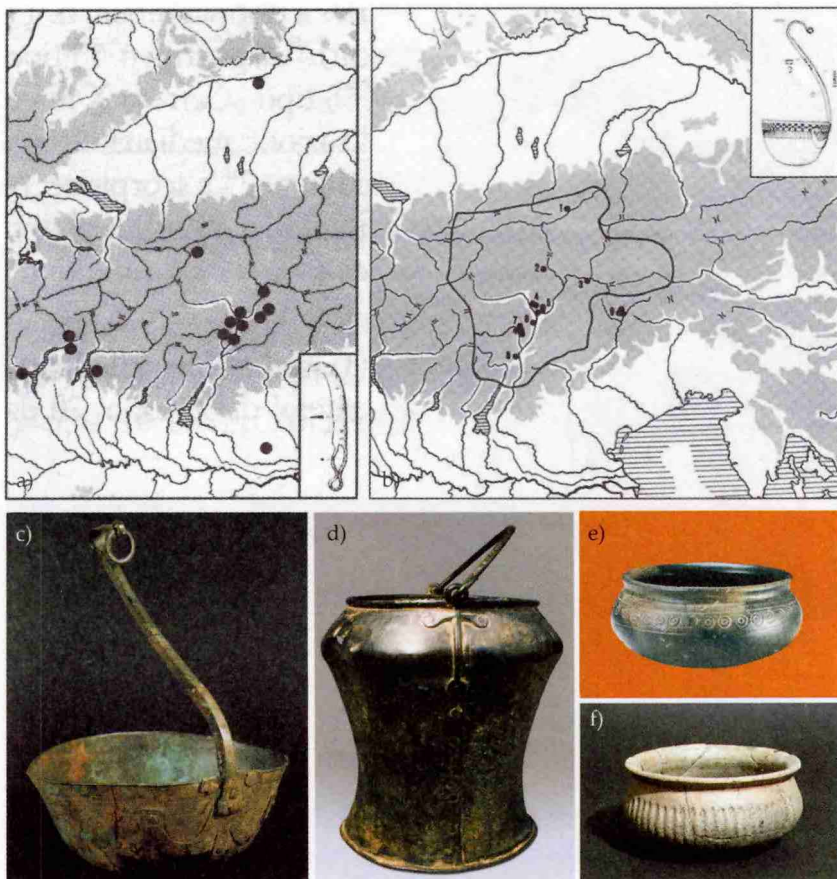
³⁵ F. MARZATICO, «I Reti in Trentino: Il Gruppo Fritzens-Sanzeno», 1999, pp. 489-493.

³⁶ U. TECCHIATI, A. MORANDI, P. NEGRI, G. RIZZI, J. RIZZI ZORZI, «Archeologia, epigrafia, archeobotanica e archeozoologia di una casa della recente età del Ferro (V-IV sec. a.C.) scavata a Bressanone, Stufles (Bz) nella proprietà Russo (Stufles 16)», 2010.

7. La «casa delle botti» di Bressanone: a) panoramica dei resti, b) grande recipiente in ceramica, c) una delle botti, d) una delle ruote. Foto Ufficio beni archeologici Provincia autonoma di Bolzano.

8. Casa *retica* di Nomi: a) resti di botte, b) bicchiere in ceramica per libagioni, c) colino per filtrare il vino (MARZATICO 1999).



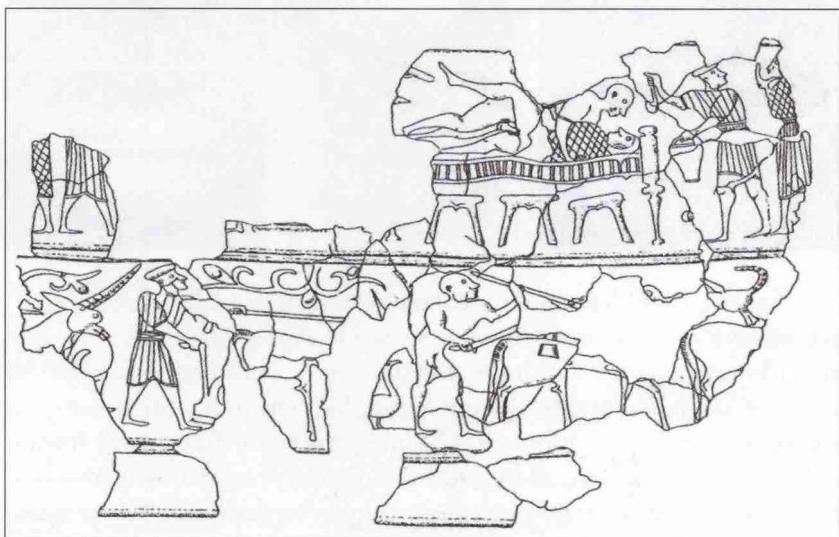
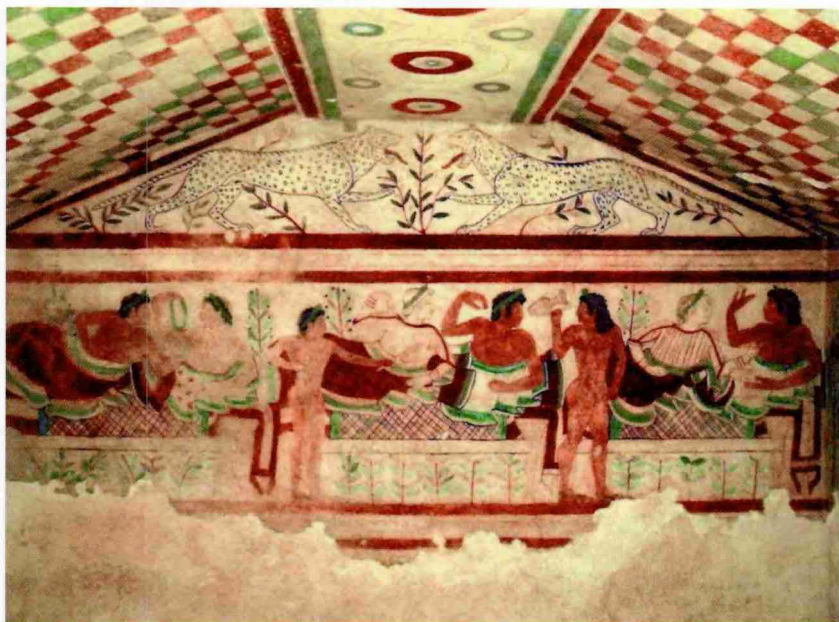


9. a) carta di distribuzione delle roncole (MARZATICO 2001), b) carta di distribuzione degli attingitoi (STEINER 2002), c) attingitoio da Sanzeno (MARZATICO 2001), d) situla dal Caslir di Cembra (MARZATICO 1998), e) tazza con profilo a «S» da Bressanone (DAL RI 1976), f) tazza con profilo a «S» da Fai della Paganella (MARZATICO 1985).

Queste considerazioni nascono dal confronto tra le tipologie edilizie. Mentre nel vicino quartiere di Stufles le case a due piani, con vano seminterrato murato adibito a cantina, sono la norma, nella piana di Rosslauf sono prevalenti, dove riconoscibili, strutture interamente in legno, eventualmente intonacate in argilla, che per le dimensioni devono avere compreso ipoteticamente, oltre a un settore propriamente residenziale, anche settori destinati a stalla e fienile. La casa di Rosslauf ripete dunque in un'area produttiva le tipologie edilizie residenziali di pregio caratteristiche di Stufles, suggerendo inoltre l'esistenza di un articolato sistema insediativo nella conca di Bressanone, con aree strettamente residenziali non primariamente vocate allo sfruttamento agricolo e all'allevamento, come Stufles, e aree propriamente agricole in cui potevano occasionalmente risiedere i padroni dei fondi.

In questo quadro di proprietà fondiaria la produzione controllata e forse esclusiva di beni di lusso come il vino appare pienamente plausibile e anzi convincente.

L'areale della «cultura retica» è caratterizzato infine da una serie di oggetti di prestigio, quali le situle, gli attingitoi (fig. 9) e la ceramica



10. In alto il dipinto del simposio della tomba etrusca dei Leopardi, Tarquinia, V secolo a.C. (RONCALLI 2000); in basso scene di fertilità (aratura e accoppiamento) e consumo di vino raffigurate sulla situla di Sanzeno, V secolo a.C. (PAULI 1983).

di provenienza egea, legati alla pratica simposiaca di derivazione mediterranea raffigurata nelle pitture etrusche e sulle situle stesse³⁷ (fig. 10). Queste ultime, secchi di bronzo decorati a sbalzo, recano sovente scene di processioni, di gare atletiche, di banchetto da cui possiamo ricavare un quadro dell'ideale di raffinatezza e civiltà sotteso alla pratica del simposio³⁸. Scene erotiche di vivido realismo, rappresentate ad esempio

³⁷ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, pp. 519-520.

³⁸ P. GLEIRSCHER, «L'arte delle situle», 1998.

nella situla di Sanzeno³⁹ (fig. 10), si inseriscono in un complesso mondo ideologico in cui l'esaltazione della gioia della vita e dell'estasi sono viste come veicolo di unione con la divinità.

Gli attingitoi usati per attingere il vino dalla situla si configurano quindi come lo strumento simbolico incaricato di sottolineare l'unione dei partecipanti al simposio, lo strumento con cui distribuire il vino come chiave comune di accesso alla divinità; diffusi nelle valli dell'Isarco, dell'Adige e di Non⁴⁰ (fig. 9), ricorrono in contesti insediativi, ma anche in tombe, a rimarcare la valenza non solo funzionale, ma anche appunto simbolica.

È probabile che per essere consumato il vino venisse infine versato dentro tazze (o scodelle) in ceramica, note in grande numero dall'area atesina e fabbricate in loco secondo presunti prototipi mediterranei⁴¹ (fig. 9). La diffusione di ceramica di origine egea sembra riguardare essenzialmente il territorio atesino fino alla conca di Bolzano: evidentemente le spinte commerciali si arrestavano in quest'area, o forse l'esistenza di un luogo di culto di carattere internazionale, ubicabile nell'area del cosiddetto Sacro Angolo a ovest di Bolzano, convogliava solo qui le offerte di ceramica esotica⁴².

Da questo punto di vista la val d'Isarco sembra relativamente marginale, ma i numerosi reperti di origine tardo-hallstattiana e lateniana, eventualmente addirittura copiati localmente (è probabilmente il caso di una cosiddetta *Linsenflasche* trovata a Stufles-Villa Kranebitt), si esprimono per un attivo ruolo di tramite dell'area di Bressanone con il mondo culturale celtico a nord dello spartiacque alpino.

5. Il vino: luoghi di scambio e complessità sociale

Dopo aver chiarito i caratteri della produzione e del consumo, veniamo ora alla parte più difficile da indagare: lo scambio.

Come si è detto sopra, in ambito atesino mancavano sia le potenzialità agro-pastorali che le complessità sociali proprie del mondo etrusco, dove l'elemento parentale subiva ormai da tempo l'ascesa del ceto medio,

³⁹ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, fig. 16, n. 15, p. 513.

⁴⁰ H. STEINER, «Das jüngereisenzeitliche Gräberfeld von Moritzing, Gemeinde Bozen (Südtirol)», 2002, p. 204.

⁴¹ Si tratta delle tazze (o scodelle) tipo «Fritzens», tipo «Sanzeno», con profilo a «S», con profilo a «Z», a «collo allungato» e a «stretto collo cilindrico». Di diversa datazione, sono dotate di un rilievo interno detto *omphalos* (ombelico) e sono decorate finemente, se non addirittura dipinte (F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, pp. 510-511; P. GLEIRSCHER, «Die Kleinfunde vom Rungger Egg», 2002, pp. 93-104).

⁴² U. TECCHIATI (a cura di), *Der Heilige Winkel. Der Bozner Talkessel zwischen der Späten Bronzezeit und der Romanisierung (13.-1. Jh.v.Chr.)/Il sacro angolo. La conca di Bolzano tra la tarda età del bronzo e la romanizzazione (XIII-I sec. a.C.)*, 2002.

con notevolissimi cambiamenti sociali come la privatizzazione della terra, lo sviluppo della città isonomica con magistrati e leggi uguali per tutti e l'emergere di una classe imprenditoriale di artigiani, commercianti e agricoltori⁴³. Una delle conseguenze principali fu la nascita degli *emporia* (fig. 6), dove, in un'economia di mercato sempre più emancipata dalla parentela, si sviluppavano produzioni artigianali e scambi tra locali e stranieri⁴⁴.

I caratteri delle «comunità retiche» fanno dubitare che anche qui vi fosse un processo di affrancamento dall'elemento parentale ed è quindi probabile che le attività di produzione e di scambio, chiaramente attestate dal dato archeologico, fossero sottoposte alla supervisione del lignaggio⁴⁵.

In base al grande numero di oggetti alloctoni è possibile considerare come i luoghi maggiormente vocati al commercio fossero Sanzeno, *Tridentum*, Bressanone e Bolzano ovest.

Nel caso di Sanzeno – costituito da numerose abitazioni, da almeno un magazzino per le granaglie e da probabili officine di lavorazione del ferro estratto in val di Sole – l'economia del metallo consentiva di gestire un consistente surplus economico, tale da giustificare la ricchezza dei rinvenimenti effettuati dagli archeologi, che comprendono anche diversi oggetti di provenienza italiana⁴⁶. La *Tridentum* preromana è invece il sito meno conosciuto, dato che, seppur citato dalle fonti come un insediamento di prima grandezza, giace sotto l'odierna città ed è noto solo attraverso una serie di testimonianze sporadiche e fortuite⁴⁷.

Le indagini archeologiche condotte a più riprese nei siti di Bolzano ovest e di Bressanone, oltre a chiarire i caratteri topografici degli insediamenti, indicano certamente come entrambi gli abitati godessero di un regime economico elevato. Nel primo caso si tratta di un'area piuttosto vasta, dove sono state rinvenute diverse abitazioni⁴⁸, una necropoli con armi, cinturoni e frammenti di situle⁴⁹, una fonte solforosa dove sono state

⁴³ F.H. MASSA-PAIRAULT, «La struttura sociale e la questione dei servi», 2000.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 258; M. GRASS, «Il mediterraneo in età orientalizzante. Mercì, approdi, circolazione», 2000, pp. 20-21.

⁴⁵ M. VIDALE, *Produzione artigianale protostorica. Etnoarcheologia e archeologia*, 1992, pp. 50-56, a proposito dei cosiddetti *attached specialists* nel senso di E.M. BRUMFIEL, T.K. EARLE, *Specialization, exchange and complex societies*, 1987; si veda anche R. PERONI, *L'Italia alle soglie della Storia*, 1996, pp. 16, 26.

⁴⁶ G. FOGOLARI, «Sanzeno nella Anaunia», 1960; F. MARZATICO, «Sanzeno: scavo nel fondo Gremes. Con note topografiche preliminari sull'assetto protourbano dell'abitato Retico», 1993; F. MARZATICO, «I Reti in Trentino», 1999, pp. 472-485.

⁴⁷ Per le fonti scritte si vedano F. MARZATICO, «I Reti nel Trentino protostorico secondo le fonti antiche» 1989, e ID., «La seconda età del Ferro», 2001, pp. 484-485; per i reperti, ID., «L'Area di Trento in Età Preromana, con particolare riferimento alla collina di Villazzano e Povo», 1991, pp. 26-31, e ID., *I materiali preromani della valle dell'Adige nel Castello del Buonconsiglio*, 1997, nn. 940-942, 985-989, 990-994, 1018-1022.

⁴⁸ C. MARZOLI, «San Maurizio (p.f. 1533/2, C.C. Gries)», 2001.

⁴⁹ H. STEINER, «Das jüngereisenzeitliche Gräberfeld von Moritzing», 2002.

deposte alcune migliaia di anelli in bronzo⁵⁰ e un consistente numero di oggetti di provenienza celtica, greca ed etrusca, come l'ansa in bronzo di un cratere⁵¹ (fig. 6, e). Nel sito di Bressanone – luogo di lavorazione dei metalli⁵² e dove quasi certamente si trovava una grossa manifattura ceramica⁵³ (fig. 9 e) – sono invece venute alla luce parecchie abitazioni dalla caratteristica architettura seminterrata⁵⁴, tra cui figura la casa delle botti e delle ruote descritta sopra.

Data la prossimità dei fiumi Adige e Isarco⁵⁵ è possibile ipotizzare che Bolzano e Bressanone costituissero delle «stazioni di sosta» lungo le vie commerciali che legavano l'Europa mediterranea a quella continentale⁵⁶, sul modello di quelle ipotizzate da Della Casa per l'area lepontica⁵⁷ e da Lang per la valle dell'Inn⁵⁸. A partire da confronti di epoca medievale e moderna, il modello proposto dai due studiosi prevede che le stazioni di sosta protostoriche fornissero servizi a viandanti e commercianti, come ad esempio la manutenzione delle mulattiere o la fornitura di guide, portatori, cibo e riparo per persone e animali da soma. I numerosi oggetti di provenienza celtica, italica e mediterranea, presenti in modo particolare a Bolzano, potrebbero quindi essere attribuiti sia al pagamento dei servizi appena descritti – in seguito, i *negotiatores* italici ebbero più volte a lamentarsi dei pedaggi⁵⁹ – che a probabili attività di scambio con il territorio circostante.

⁵⁰ H. STEINER, «Offerte votive tra tarda età dei campi d'Urne e primo periodo di La Tène a San Maurizio – Bagni di Zolfo (Alto Adige)», 1999.

⁵¹ P. GLEIRSCHER, «Der Heilige Winkel zwischen Moritzing und Siebeneich», 1993; C. MARZOLI, «San Maurizio (p.f. 1533/2, C.C. Gries)», 2001; C. MARZOLI, «Settequerce, fondo Huyn. Provincia Autonoma di Bolzano», 2007; U. TECCHIATI (a cura di), *Der Heilige Winkel*, 2002.

⁵² L. ALLAVENA, «Un piccolo edificio di Epoca Romana ad Elvas (Bressanone)», in *Studi di Archeologia Romana in Alto Adige*, 1992, p. 8; R. LUNZ, *Ur- und Frühgeschichte des Brixner Raumes*, 1994, fig. 35, p. 94.

⁵³ P. GLEIRSCHER, «Die Kleinfunde vom Rungger Egg», 2002, p. 124.

⁵⁴ L. DAL RI, «Stufles A (Hotel Dominik)», 1976; ID., «Scavo di una casa dell'Età del Ferro a Stufles/Stufels, quartiere di Bressanone (Stufles B)», 1986; J. RIZZI, I. ZORZI, «Analisi comparata dei resti faunistici provenienti da due case dell'età del Ferro rinvenute nel rione di Stufles a Bressanone (BZ)», 2006, fig. 2, p. 163; G. RIZZI, A. MANICOR, «Zinggen-Rosslauf, zona di espansione C3», 2004; R. LUNZ, *Ur- und Frühgeschichte des Brixner Raumes*, 1994, p. 86; L. ALLAVENA, *Un piccolo edificio di Epoca Romana*, 1992, p. 32.

⁵⁵ Per la navigazione e il commercio fluviale durante l'età del Ferro si vedano A. LANG, «La valle dell'Inn come direttrice di circolazione e di scambi nell'età del Ferro», 2002; F.M. GAMBARI, «I signori del commercio sulle vie d'acqua. Il ruolo degli scambi nella cultura di Golasecca», 2004; E-M. MENOTTI, «Importanza delle vie d'acqua durante l'età del Ferro nel territorio mantovano», 2005.

⁵⁶ A giudicare dai rinvenimenti si tratta della valle d'Aosta, della valle del Ticino, dell'asse del Brennero, delle valli del Piave e della Drava e del passo di Monte Croce Carnico (si veda F. MARZATICO, «Note sulle relazioni culturali e scambi tra i versanti delle Alpi orientali in epoca protostorica», 2001, con bibliografia).

⁵⁷ P. DELLA CASA, «Portatori e mercenari dell'età del Ferro nelle Alpi centrali», 2004, p. 336.

⁵⁸ A. LANG, «La valle dell'Inn come direttrice di circolazione», 2002.

⁵⁹ E. CAVADA, «Identità e alterità: dinamiche ed esiti della romanizzazione in una regione di confine», 2002, p. 89, con bibliografia.

Nel caso di Sanzeno si è accennato alla fiorente attività di lavorazione del metallo, mentre le conche di Bolzano e di Bressanone facevano forse da collettore per le manifatture locali (metallo e soprattutto ceramica da Bressanone) e per i prodotti delle alte vallate (pellame, lana, miele, pece, carbone, ecc.), indicati (solo questi ultimi) in epoca romana tra quelli che la regione era in grado di esportare⁶⁰.

Per quanto riguarda il vino, in una lunga e approfondita pubblicazione, confermata poi dagli scavi di Bressanone descritti sopra, Johann Nothdurfter⁶¹ ha ipotizzato come l'inizio del consumo sia da attribuire all'importazione della bevanda dal mondo italico (V secolo a.C.), mentre una certa produzione locale, presumibilmente volta all'autoconsumo, si sarebbe sviluppata solo in seguito (IV secolo a.C.).

Come si è accennato in precedenza, l'utilizzo delle botti per il trasporto del vino, attestato sia in transpadana⁶² che in sede locale, rende però estremamente difficile tracciare le importazioni e individuare i luoghi di scambio, in quanto solo raramente il legno lascia delle testimonianze archeologiche. Più semplici da indagare sono forse le attestazioni relative alla produzione e al consumo locale – costituite dalle roncole⁶³ (fig. 9 a), dagli attrezzi per la fabbricazione delle botti⁶⁴ e dagli oggetti da simposio⁶⁵ – concentrate nel circondario di Sanzeno, *Tridentum*, Bolzano e Bressanone, che si configurano quindi come i luoghi maggiormente interessati alla questione vinaria.

Varrebbe quindi la pena di interrogarsi, come già avvenuto per le produzioni agricole⁶⁶, sull'eventuale esistenza di un circuito locale caratterizzato dallo scambio di prodotti tra valli principali, più adatte alla vitivinicoltura, e alte vallate alpine, più vocate alla pastorizia. Le botti da Nomi e Bressanone, le ruote di carro da Bressanone stessa e le considerazioni sulla viabilità terrestre che passa proprio per questo tratto della val d'Isarco⁶⁷ lasciano infatti ipotizzare una certa mobilità di uomini e prodotti, tra cui si possono annoverare, se non il vino, perlomeno l'uva. I numerosi vinaccioli rinvenuti nel sito della tarda età del Ferro di Laion – situato a 1.000 metri d'altitudine, a una quindicina di chilometri a sud di Bressanone, in un'area poco adatta alla coltivazione e alla crescita

⁶⁰ A. BUONAPARTE, «Società, economia, religione», 2000, p. 146.

⁶¹ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989.

⁶² G. CIURLETTI, «La vitivinicoltura nel Trentino Alto-Adige fra preistoria ed età romana», 2001, p. 460.

⁶³ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, fig. 46, p. 527.

⁶⁴ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989, pp. 399-402.

⁶⁵ F. MARZATICO, «Recipienti preromani in lega di rame (bronzo) dal territorio atesino», 1998.

⁶⁶ L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», 2009, p. 236.

⁶⁷ L. DAL RI, G. RIZZI, «Strade dell'età del ferro nella conca di Bressanone», 2005.

spontanea della vite – potrebbero costituire un primo indizio in favore di tale ipotesi⁶⁸.

6. Conclusioni

1. Il consumo del vino e l'ideologia del simposio possono essere considerati come influssi etrusco-mediterranei⁶⁹ recepiti a partire dal V secolo a.C.⁷⁰ dalla componente elitaria delle «comunità retiche» e probabilmente, come si evince dalle raffigurazioni dell'arte delle situle, utilizzati come segni di distinzione sociale (fig. 10).

2. In seguito, a partire dal IV secolo a.C. circa⁷¹, ha inizio una certa produzione enologica locale, peraltro già indiziata per i periodi precedenti⁷², ubicata soprattutto lungo il corso dei fiumi Adige, Isarco e in val di Non, dove si addensano i ritrovamenti degli strumenti per la produzione e la conservazione del vino, quali roncole e utensili per la fabbricazione delle botti⁷³ (fig. 9).

3. La generale diffusione negli insediamenti e nelle necropoli di strumenti relativi al consumo del vino, quali attingitoi, recipienti in metallo e tazze in ceramica (fig. 9), indica come nei secoli precedenti alla romanizzazione la diffusione dell'ideologia del vino e del simposio divenga più capillare e meno esclusiva, mantenendo comunque un certo prestigio sociale.

4. Fatta forse eccezione per alcuni casi, le dimensioni «domestiche» dei magazzini e dell'agricoltura atesina lasciano pensare a una produzione volta soprattutto all'autoconsumo, al contrario di quanto avviene in ambito etrusco, italico e mediterraneo, dove il vino costituisce un importante bene commerciale, particolarmente apprezzato in loco e nelle corti principesche dell'Europa celtica.

5. Le differenze economiche e sociali tra Alpi e Mediterraneo si riflettono nella produzione vinaria e lasciano trasparire la presenza di una «frontiera aperta» simile, più che a una rigida barriera, a una dimensione relativamente fluida che consente la circolazione di idee e oggetti.

6. L'archeologia contribuisce quindi al dibattito in corso in antropologia sul grado di apertura delle comunità alpine⁷⁴, individuando un

⁶⁸ L. PISONI, «L'utilizzo del fuoco nella cottura degli alimenti e nel riscaldamento degli edifici della Cultura di Fritzens-Sanzeno, del Gruppo di Magrè e della Valcamonica», 2008, pp. 78-79.

⁶⁹ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, p. 519.

⁷⁰ H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989, p. 402.

⁷¹ *Ibidem*, p. 402.

⁷² G. CIURLETTI, «La vitivinicoltura nel Trentino Alto-Adige», 2001, con bibliografia.

⁷³ F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», 2001, fig. 46, p. 527; H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», 1989.

⁷⁴ P.P. VIAZZO, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo*

importante punto di contatto nelle ricerche di Cole e Wolf, da cui emerge come per spiegare le variabilità culturali si debba utilizzare, oltre all'approccio ecologico, anche la trama che lega le comunità locali alle realtà esterne⁷⁵. Nel nostro caso, alle sollecitazioni esterne sono da attribuire il simposio e il vino, i quali vanno però via via maturando delle connotazioni locali, che si possono comprendere a pieno solo alla luce dell'elemento ecologico (limitata disponibilità ambientale) e che differiscono dal mondo mediterraneo soprattutto per il minor livello di produzione e per l'assenza di una vocazione commerciale.

Bibliografia

- L. ALLAVENA, «Un piccolo edificio di Epoca Romana ad Elvas (Bressanone)», in *Studi di Archeologia Romana in Alto Adige*, Trento, 1992.
- M. BAZZANELLA, «La tessitura nel Neolitico», in A. PESSINA, G. MUSCIO (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*, Udine, Museo Friulano di Storia Naturale, 1998, pp. 193-204.
- B. BOULOUMIÉ, «Il commercio marittimo nel Sud della Francia», in *Gli Etruschi e l'Europa*, Milano, Fabbri, 1992, pp. 168-173.
- E.M. BRUMFIEL, T.K. EARLE, *Specialization, exchange and complex societies*, Cambridge, Cambridge University Press, 1987.
- A. BUONAPARTE, «Società, economia, religione», in E. BUCHI (a cura di), *Storia del Trentino: l'età romana*, vol. II, Trento, Istituto Trentino di Cultura, 2000, pp. 133-239.
- E. CASTIGLIONI, L. DAL RI, B. KRALER LEITNER, U. TECCHIATI, M. COTTINI, F. GROPPI, (in corso di stampa), «Laives Reif: approccio multidisciplinare allo studio di un abitato della seconda età del Ferro in Val d'Adige», in *Antichi popoli delle Alpi. Atti del Convegno di Sanzeno*.
- E. CAVADA, «Identità e alterità: dinamisimi ed esiti della romanizzazione in una regione di confine», in L. DAL RI, S. DI STEFANO (a cura di), *Archeologia romana in Alto Adige. Studi e contributi*, Beni Culturali in Alto Adige, Studi e ricerche, vol. I, Bolzano, Provincia Autonoma di Bolzano, 2002, pp. 87-108.
- G. CIURLETTI, «La vitivinicoltura nel Trentino Alto-Adige fra preistoria ed età romana», in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Le piante coltivate e la loro storia. Dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, Milano, Franco Angeli, 2001, pp. 441-474.
- G. CIURLETTI, F. MARZATICO (a cura di), *I Reti/Die Räter*. Atti del simposio (Castello di Stenico, Trento, 23-25 settembre 1993, «Archeologia delle Alpi», Trento, Provincia Autonoma di Trento, 1999).
- J.W. COLE, E.R. WOLF, *La Frontiera Nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1993 (ed. orig.: *The Hidden Frontier. Ecology and Ethnicity in an Alpine Valley*, New York-London, 1974).
- L. DAL RI, «Stufles A (Hotel Dominik)», in *Preistoria Alpina*, 12, 1976, pp. 230-233.
- L. DAL RI, «Scavo di una casa dell'Età del Ferro a Stufles/Stufels, quartiere di Bressanone

a oggi, 1990, pp. 51-56.

⁷⁵ J.W. COLE, E.R. WOLF, *La Frontiera Nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, 1993, pp. 275-301.

- (Stufles B)», in *Tutela dei Beni Culturali in Alto Adige* 1985, 1986, pp. 195-213.
- L. DAL RI, «Influssi etrusco-italici nella regione retico-alpina», in R. DE MARINIS (a cura di), *Gli Etruschi a nord del Po*. Catalogo della mostra (Mantova, 1986), Pasion di Prato, Campanotto, 1988, pp. 160-173.
- L. DAL RI, G. RIZZI, «Strade dell'età del ferro nella conca di Bressanone», in *Atti dell'Accademia Roveretana degli Agiati*, V, A II, 2005, pp. 199-229.
- R.C. DE MARINIS, «Le popolazioni alpine di stirpe Retica», in G. PUGLIESE CARRATELLI (a cura di), *Italia omnium terrarum alumna*, Milano, 1988, pp. 99-155.
- R.C. DE MARINIS, «Rapporti culturali tra Reti, Etruria padana e Celti Golasecchiani», in G. CIURLETTI, F. MARZATICO (a cura di), *I Reti/Die Räter*, Trento, 1999, pp. 603-649.
- R.C. DE MARINIS, M. RAPI, *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo S. Vito (Mantova). Le fasi arcaiche*, Bagnolo San Vito, 2005.
- P. DELLA CASA, «Portatori e mercenari dell'età del Ferro nelle Alpi centrali», in F. MARZATICO, P. GLEIRSCHER (a cura di), *Guerrieri, Principi ed Eroi fra Danubio e Po dalla Preistoria al Medioevo*. Catalogo della Mostra, Trento, Castello del Buonconsiglio, 2004, pp. 331-339.
- G. FOGOLARI, «Sanzeno nella Anaunia», in G. FOGOLARI (a cura di), *Civiltà del Ferro*, Bologna, 1960, pp. 267-321.
- F.M. GAMBARI, «I signori del commercio sulle vie d'acqua. Il ruolo degli scambi nella cultura di Golasecca», in F. MARZATICO, P. GLEIRSCHER (a cura di), *Guerrieri, Principi ed Eroi fra Danubio e Po dalla Preistoria al Medioevo*, Catalogo della Mostra, Trento, Castello del Buonconsiglio, 2004, pp. 305-313.
- F. GIOVANNINI, *Natalità, mortalità, e demografia dell'Italia Medievale sulla base dei dati Archeologici*, Oxford, Archaeopress, 2001.
- P. GLEIRSCHER, *I Reti*, Coira, Museo Retico di Coira, 1991.
- P. GLEIRSCHER, «Der Heilige Winkel zwischen Moritzing und Siebeneich im Dunkel der Vorzeit», in *Der Schlern*, 67, 1/2, 1993, pp. 5-32.
- P. GLEIRSCHER, «L'arte delle situle», in U. RAFFAELLI (a cura di), *Rame d'arte. Dalla preistoria al XX secolo nelle alpi centro-orientali*, Trento, 1998, pp. 37-54.
- P. GLEIRSCHER, «Die Kleinfunde vom Rungger Egg», in P. GLEIRSCHER, J. NOTHDURFTER, E. SCHUBERT (a cura di), «Das Rungger Egg, Untersuchungen an einem eisenzeitlichen Brandopferplatz bei Seis am Schlern in Südtirol», in *Römisch-Germanische Forschungen*, Band 61, 2002, pp. 36-172.
- M. GRASS, «Il mediterraneo in età orientalizzante. Mercì, approdi, circolazione», in AA.VV., *Principi etruschi tra mediterraneo ed Europa*. Catalogo della mostra, Bologna, Marsilio, 2000, pp. 15-26.
- A. LANG, «La valle dell'Inn come direttrice di circolazione e di scambi nell'età del Ferro», in G. SCHNEKENBURGER (a cura di), *Attraverso le Alpi. Uomini, vie e scambi nell'antichità*. Catalogo della mostra, Stoccarda, Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg Außenstelle, 2002, pp. 49-57.
- R. LUNZ, «Ur- und Frühgeschichte des Brixner Raumes», *Archäologisch-historische Forschungen in Tirol*, 9, 1994.
- F. MARZATICO, «Fai della Paganella», in G. CIURLETTI (a cura di), *Il territorio trentino in età romana*, Trento, Quaderni della Sezione Archeologica, Museo Provinciale d'Arte, 1985, pp. 30-33.
- F. MARZATICO, «I Reti nel Trentino protostorico secondo le fonti antiche», in Biblioteca Comunale Di Trento (a cura di), *Per Giuseppe Šebesta*, Trento, Comune di Trento, 1989, pp. 293-309.
- F. MARZATICO, «L'Area di Trento in Età Preromana, con particolare riferimento alla collina di Villazzano e Povo», in *Villazzano nella preistoria. Viaggio dentro l'archeologia della conca di Trento*, «Quaderni del Circolo culturale Villazzano», 2, 1991, pp. 4-36.
- F. MARZATICO, «Sanzeno: scavo nel fondo Gremes. Con note topografiche preliminari sull'assetto protourbano dell'abitato Retico», in *Archeo Alp*, 1, 1993, pp. 7-73.

- F. MARZATICO, *I materiali preromani della valle dell'Adige nel Castello del Buonconsiglio*. «Patrimonio storico e artistico del Trentino», 21, Trento, Provincia autonoma di Trento, 1997.
- F. MARZATICO, «Recipienti preromani in lega di rame (bronzo) dal territorio atesino», in U. RAFFAELLI (a cura di), *Rame d'arte, dalla preistoria al XX secolo nelle alpi centro-orientali*, Trento, 1998, pp. 13-36.
- F. MARZATICO, «I Reti in Trentino. Il Gruppo Fritzens-Sanzeno», in G. CIURLETTI, F. MARZATICO (a cura di), *I Reti/Die Räter*, Trento, 1999, pp. 467-505.
- F. MARZATICO, «La seconda età del Ferro», in M. LANZINGER, F. MARZATICO, A. PEDROTTI (a cura di), *Storia del Trentino: la preistoria e la protostoria*, Bologna, il Mulino, 2001, pp. 479-573.
- F. MARZATICO, «Note sulle relazioni culturali e scambi tra i versanti delle Alpi orientali in epoca protostorica», in E. CASSON (a cura di), *Uso dei valichi alpini orientali dalla preistoria ai pellegrinaggi medioevali*, Belluno, Centro Studi per la Montagna, 2001, pp. 55-95.
- C. MARZOLI, «San Maurizio (p.f. 1533/2, C.C. Gries)», in *Tutela dei Beni Culturali in Alto Adige* 1999, 2001, pp. 15-16.
- C. MARZOLI, «Settequerce, fondo Huyn. Provincia Autonoma di Bolzano», in *Tutela dei Beni Culturali. Annuario 2005/2006, 2007*, pp. 351-353.
- F.H. MASSA-PAIRAULT, «La struttura sociale e la questione dei servi», in M. TORELLI (a cura di), *Gli Etruschi*. Catalogo della mostra (Venezia, 2000), Milano, Bompiani, 2000, pp. 255-271.
- E-M. MENOTTI, «Importanza delle vie d'acqua durante l'età del Ferro nel territorio mantovano», in G. CIURLETTI, N. PISU (a cura di), *I territori della Claudia Augusta: incontri di archeologia*, 2005, pp. 395-403.
- M. MIGLIAVACCA, «Lo spazio domestico nell'Età del Ferro, tecnologia edilizia e aree di attività tra VII e I sec. a.C. in porzione dell'arco alpino orientale», in *Preistoria Alpina*, 29, 1996, pp. 5-161.
- J-P. MOHEN, «Le tombe principesche della Borgogna», in AA.VV., *I Celti*. Catalogo della mostra (Venezia, 1991), Milano, Bompiani, 1991, pp. 103-107.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1993.
- J. NOTHDURFTER, «Die Eise funde von Sanzeno im Nonsberg», in *Römisch-Germanische Forschungen*, Band 38, 1979.
- H. NOTHDURFTER, «Vorrömischer Weinbau im Etschtal», in *Der Schlern*, 63, 7/8, 1989, pp. 390-392.
- L. PAULI, *Le Alpi: archeologia e cultura del territorio. Dall'Antichità al Medioevo*, Bologna, Zanichelli, 1983.
- R. PERONI, *L'Italia alle soglie della Storia*, Bari, Laterza, 1996.
- G. PETRUCCI, A. RIEDEL, «La domesticazione degli animali e le prime faune domestiche del primo neolitico dell'Italia nord-orientale», in A. PESSINA, G. MUSCIO (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*, Udine, Museo Friulano di Storia Naturale, 1998, pp. 25-33.
- L. PISONI, *Il sito di Laion/Lajen Gimpele (BZ) nell'ambito della Cultura di Luco-Meluno/Fritzens-Sanzeno*, tesi di dottorato in Scienze dell'Antichità, Università degli Studi di Udine, a.a. 2006/2007.
- L. PISONI, «Dinamiche insediative nella conca di Terlago (TN) durante l'età del bronzo e del ferro. Allevamento, alpicoltura, economia del rame e viabilità», in *Atti dell'Accademia Roveretana degli Agiati*, VI, 2006, A, pp. 357-385.
- L. PISONI, «L'utilizzo del fuoco nella cottura degli alimenti e nel riscaldamento degli edifici della Cultura di Fritzens-Sanzeno, del Gruppo di Magrè e della Valcamonica», in *Preistoria Alpina*, 43, 2008, pp. 75-86.
- L. PISONI, «Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari», in *Preistoria Alpina*, 44, 2009, pp. 227-245.
- A. RIEDEL, U. TECCHIATI, «Settlements and economy in the Bronze and Iron Age in Trentino-South Tyrol. Notes for an archaeozoological model», in *Preistoria Alpina*, 35, 2001, pp.

- G. RIZZI, M. FELTRIN, M. DECARLI, J. RIZZI, «Stufles, via Frana, Villa Kranebitt», in *Tutela dei Beni Culturali in Alto-Adige 2001, 2002*, pp. 222-224.
- G. RIZZI, A. MANICOR, «Zinggen-Rosslauf, zona di espansione C3», in *Tutela dei Beni culturali in Alto Adige 2002, 2004*, pp. 211-212.
- G. RIZZI, N. ZANDÒ, A. BERNARDI, I. FAUSTINI, «Stufles, via Alta Angelo Custode, 16, fondo Russo», in *Tutela dei Beni Culturali in Alto-Adige 2001, 2002*, pp. 221-222.
- J. RIZZI, I. ZORZI, «Analisi comparata dei resti faunistici provenienti da due case dell'età del Ferro rinvenute nel rione di Stufles a Bressanone (BZ)», in U. TECCHIATI, B. SALA (a cura di), *Studi di archeozoologia*, Bolzano, Ufficio Beni Archeologici, 2006, pp. 161-180.
- F. RONCALLI, «La Pittura», in M. TORELLI (a cura di), *Gli Etruschi*, Catalogo della mostra (Venezia, 2000), Milano, Bompiani, 2000, pp. 345-363.
- M. SAHLINS, *Stone Age Economics*, Chicago, Aldine-Atherton, 1972 (trad. it.: *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Milano, 1980).
- G. SASSATELLI, «L'espansione etrusca nella valle Padana», in M. TORELLI (a cura di), *Gli Etruschi*, Catalogo della mostra (Venezia, 2000), Milano, Bompiani, 2000, pp. 169-179.
- H. STEINER, «Offerte votive tra tarda età dei campi d'Urne e primo periodo di La Tène a San Maurizio - Bagni di Zolfo (Alto Adige)», in AA.VV., *Culti nella preistoria delle Alpi. Le offerte - i santuari - i riti*. Catalogo della mostra itinerante, Bolzano/Wien, Folio, 1999, pp. 39-40.
- H. STEINER, «Das jüngereisenzeitliche Gräberfeld von Moritzing, Gemeinde Bozen (Südtirol)», in U. TECCHIATI (a cura di), *Der Heilige Winkel. Der Bozner Talkessel zwischen der Späten Bronzezeit und der Romanisierung (13.-1. Jh.v.Chr.)/Il sacro angolo. La conca di Bolzano tra la tarda età del bronzo e la romanizzazione (XIII-I sec. a.C.)*, Bolzano, Folio, 2002, pp. 155-358.
- U. TECCHIATI (a cura di), *Der Heilige Winkel. Der Bozner Talkessel zwischen der Späten Bronzezeit und der Romanisierung (13.-1. Jh.v.Chr.)/Il sacro angolo. La conca di Bolzano tra la tarda età del bronzo e la romanizzazione (XIII-I sec. a.C.)*, Bolzano, Folio, 2002.
- U. TECCHIATI, A. MORANDI, P. NEGRI, G. RIZZI, J. RIZZI ZORZI, «Archeologia, epigrafia, archeobotanica e archeozoologia di una casa della recente età del Ferro (V-IV sec. a.C.) scavata a Bressanone, Stufles (Bz) nella proprietà Russo (Stufles 16)», in *Annali del Museo Civico di Rovereto*, 26, 2010, pp. 3-103.
- U. TECCHIATI, G. RIZZI, (in corso di stampa), «La Casa delle botti e delle ruote: scavo di un edificio incendiato del V sec. a.C. nella piana di Rosslauf a Bressanone (BZ)», in *Antichi popoli delle Alpi*. Atti del convegno (Sanzeno, 2011).
- B. TERŽAN, «Beobachtungen zu den ältereisenzeitlichen Bestattungen im mittleren und südostalpinen Raum», in P. GLEIRSCHER, I-R. METZGER (a cura di), *I Reti/Die Räter*, Bolzano, Athesia, 1992, pp. 451-474.
- P.P. VIAZZO, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna, il Mulino, 1990.
- M. VIDALE, *Produzione artigianale protostorica. Etnoarcheologia e archeologia*, «Saltuarie dal Laboratorio del Piovego», 4, Padova, Università di Padova - Istituto di Archeologia, 1992.

Traffici del vino in Dalmazia in epoca protostorica

di Asja
ZEC

Abstract

La vicenda della coltivazione della vite in Dalmazia consente di rintracciare il profilo specifico di questa regione frastagliata sul finire dell'età del Ferro, tra la tradizione locale, piuttosto avvezza al consumo di birra e idromele, la «civiltà ellenistica globale» e gli stimoli dell'incipiente romanizzazione.

Wine-trade in Dalmatia in the proto-historic age. The history of vine cultivation in Dalmatia enables one to identify the specific profile of this rugged region at the end of the Iron Age, between the local tradition, accustomed to the consumption of beer and mead, the 'global Hellenistic civilization' and the stimuli of the incipient Romanization.

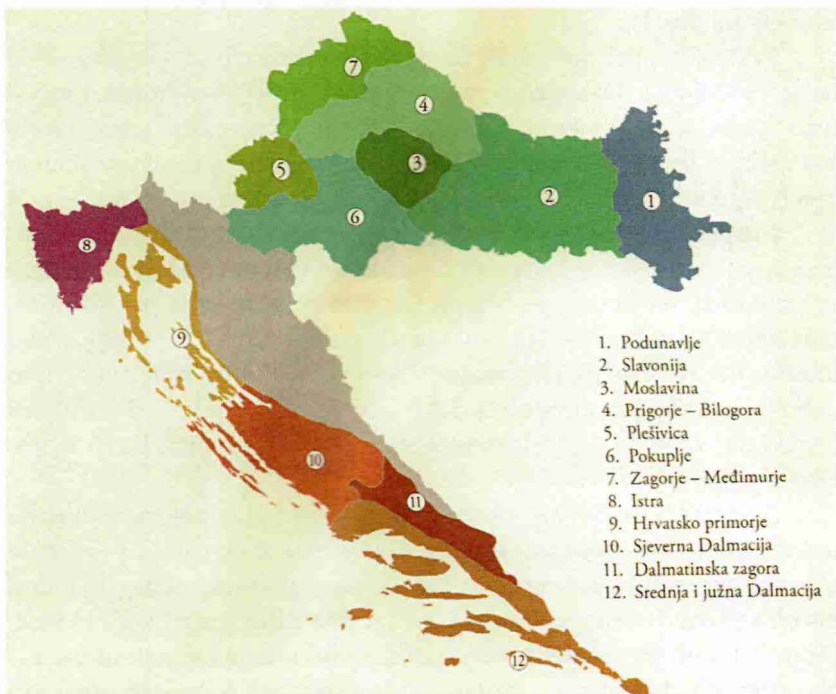
Sul territorio dell'odierna Croazia, precisamente nella Croazia continentale, i più antichi resti fossilizzati di *Vitis teutonica*, specie estinta 60 milioni di anni fa, definiti *Cissetes*, sono stati rinvenuti a Radoboj, vicino a Krapiana (fig. 1).

Purtroppo, per quanto riguarda la Dalmazia stessa – suddivisibile territorialmente in Dalmazia settentrionale, centrale, meridionale e retroterra –, fondamentalmente mancano le testimonianze concrete e dirette per sviluppare un discorso complessivo sul consumo e sul commercio della preziosa bevanda nel suddetto territorio in epoca preromana (fig. 2)

In epoca preromana, la Dalmazia settentrionale era abitata dall'antica popolazione autoctona dei Liburni, famosi navigatori marittimi, sempre in sottile equilibrio con gli Etruschi di Verucchio per la supremazia dell'Adriatico. Le isole e il litorale della Dalmazia centrale erano interessati dalle diverse popolazioni rivierasche, menzionate nel periplo dello Pseudo-Scilace della metà del IV secolo a.C., mentre nel retroterra abitavano i Dalmati. La Dalmazia meridionale era popolata da Ardijeji, Daorsi e Plereji.

Sia nell'età del Bronzo che nell'età del Ferro, le popolazioni illiriche del retroterra conoscevano il vino, nonostante il consumo principale fosse quello della birra. Questo fatto è oramai ampiamente accettato grazie agli scavi nelle palafitte di Ripac, vicino a Bihac, e a Donja Dolina, vicino a Bosanska Gradiska – Bosnia nord-occidentale e settentrionale, al confine con la Croazia –, dove quasi un secolo fa sono stati rinvenuti





1. *Vitis teutonica* Al Braun, Radoboj. Hrvatski prirodoslovni muzej, Zagreb.
2. Zone produttive delle viticoltura in Repubblica Croazia.



3. Issa III secolo a.C., la moneta in bronzo. Recto: grappolo d'uva; verso: cratere (Arheoloski muzej Split).

4a. Faros IV secolo a.C., la moneta in bronzo. Recto: *Dionysos*; verso: *kantharos*.

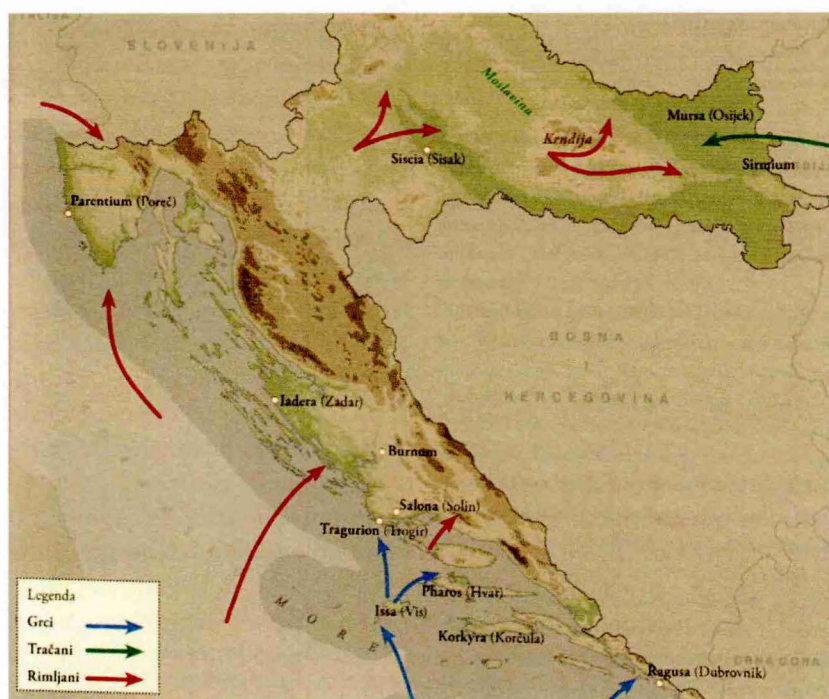
4b. Faros IV secolo a.C., la moneta in bronzo. Recto: *Zeus*; verso: capricorno.



5. Foto aerea della pianura di Stari Grad (porzione ovest), all'isola di Lesina/Hvar, dove è stata documentata la centuriazione greca.

6. *Oinochoe* in ceramica Gnathia. Provenienza ignota (Arheoloski muzej, Zagreb).





7. Le principali direzioni della diffusione della vite in Croazia.

diversi ecofatti. Precisamente, a Ripac furono recuperati 17 semi di vite, carbonizzati, di dimensioni comprese tra 4,5 e 5,9 millimetri di lunghezza e tra 3,3 e 4,2 millimetri di larghezza. A oggi non è stato possibile dire con certezza se appartengano a *vitis vinifera* o a *vitis silvestris*.

Nonostante gli scavi siano stati eseguiti senza il metodo stratigrafico e con una scarsa documentazione, questo rinvenimento è comunque prezioso e degno di considerazione. Restano tuttavia dei dubbi irrisolti: questi antichi abitanti palafitticoli si limitavano solo a raccogliere la vite selvatica che cresceva spontaneamente e liberamente in natura oppure riuscivano anche a coltivarla? La vite è stata importata dalla costa mediante i traffici marittimi? Lo stesso tipo di domande si possono porre riguardo alla fascia litoranea e le isole dalmate. In ogni caso, la bevanda preferita dalle popolazioni continentali era una specie di birra, preparata sulla base di orzo oppure di altri tipi di cereali, e non il vino. Solo nel I secolo d.C. quando questi territori saranno integrati nella provincia della Pannonia, parte integrante dell'Impero Romano, si incentiverà la coltivazione della vite, che verrà regolamentata durante il regno dell'imperatore Probo, cioè nel III secolo d.C.

Si pone la domanda spontanea in merito a quale sia stata, nella seconda età del Ferro, la base economica nella Dalmazia centrale. Quali meccanismi hanno determinato gli aspetti sociali, economici, e culturali della suddetta «società ellenistica globale»? Il quadro complessivo mostra una popolazione autoctona ancorata alla tradizione dell'età del Ferro

che riceve gli influssi della colonizzazione greca e, su una griglia così strutturata, lentamente avanza il processo della romanizzazione.

La Dalmazia centrale si può suddividere in tre tipi di paesaggio: le isole, la costa e il retroterra. Nel IV secolo a.C. nelle isole è in atto un pieno processo di colonizzazione greca dovuto, secondo alcuni studiosi, proprio al surplus di produzione, cioè all'esportazione del vino e dell'olio di oliva. Nell'isola di Vis (Lissa) nel 397 a.C. a opera dei siracusani, guidati da Dionigi il Vecchio, viene fondata la colonia di *Issa*, mentre nell'isola di Hvar (Lesina), a Stari Grad, nel 385/4 a.C. gli abitanti dell'isola di Paros nell'Egeo fondano la colonia diretta *Faros*. *Issa* – la città greca secondo Pseudo-Skilace circa 335 a.C. – a sua volta fonda le sue subcolonie nel III secolo a.C.: Lumbarda sull'isola di Korcula (Curzola) (tra 300-250 a.C.) e gli *empori* sulla costa (*Tragurion*, *Epetion* e *Salona*). Quest'ultima parte della costa orientale del mare Adriatico è in assoluto la zona più fertile in Dalmazia centrale.

Per quanto riguarda le fonti, *Atenej* riporta la notizia dal geografo *Agarhido di Knido* (II secolo a.C.), del buon vino di *Issa* e delle altre isole adriatiche. A oramai due secoli dalla fondazione della colonia sull'omonima isola, sottolinea la superiorità di questi vini in confronto con gli altri noti. *Strabone* invece (metà-fine I secolo a.C.), nota che le isole Dalmate sono ricche di vino e olive. Oggi dall'autoctona vite chiamata «*bugava*» o «*vugava*» di Vis, si prepara un vino veramente molto forte e di gusto particolarmente intenso rispetto alle altre sorti del Mediterraneo.

Si presume, quindi, che il vino sia stato uno dei prodotti maggiormente esportati da *Issa* (fig. 3) e dalla vicina colonia di *Faros* (figg. 4a e 4b). Quando i Greci e gli Illiri di *Faros* si scontrarono per il controllo della fertile pianura alla quale ambivano i colonizzatori all'inizio del IV secolo a.C., non è difficile ipotizzare che in gioco ci fossero reali interessi economici sulla produzione vitivinicola. La popolazione locale, che abitava i castellieri attorno alla pianura – Dol, Vrbanj, Jelsa, Hum, Purkin kuk –, si occupava infatti della gestione del vicino bosco e probabilmente anche dell'allevamento di pecore, ma di sicuro coltivava i vigneti (fig. 5). Si presumono diversi tipi di antagonismi tra le popolazioni autoctone di stirpe illirica e i coloni durante il processo di colonizzazione. Le trattative della fondazione della colonia in sé dovevano essere simili a quella rinvenuta sulla psefisma di Lumbarda trovata all'isola di Korcula e databile al III secolo a.C.: «*Pylos* ed il suo figlio *Dazos* hanno venduto i loro campi agli Issei e poi sono andati in Grecia al tempio di *Amfiaro* in *Oropos*, dove sono stati nominati *prokseni*, cioè rappresentanti della comunità illirica quando questi venivano in visita»¹.

Un altro *emporio* locale è *Narona* (Vid presso Metkovic) situato sul fiume *Naron*. Questa microregione del delta di fiume Neretva anche oggi è climaticamente molto adatta alla coltivazione della vite.

Attraverso i contesti tombali dell'epoca ellenistica rinvenuti su tutto il territorio della Dalmazia, è possibile «leggere» tracce del consumo di vino durante il banchetto grazie alla presenza dei servizi di stoviglie in ceramica Gnathia come *oinochoe*, *pelike* e *skyphos*. Sono attestate anche anfore per il vino di produzione locale (fig. 6).

In sintesi, le popolazioni protostoriche che abitavano lungo la sponda orientale del mare Adriatico, ma anche nell'entroterra, conoscevano la coltivazione della vite anche prima dell'arrivo dei Greci. Partendo da nord verso sud si susseguono le pianure adatte alle coltivazioni delle viti tipo Ravni Kotari, alle spalle di Zara, la pianura di Spalato, il delta del Neretva, la pianura di Dubrovnik, mentre la più importante risulta essere quella sull'isola di Hvar cioè la pianura di Stari Grad. Rispetto alla colonizzazione greca, ci troviamo di fronte a un fenomeno capillare di assimilazione delle popolazioni autoctone litoranee della Dalmazia nella «cultura mediterranea globale», nello specifico quella ellenistica, leggibile indirettamente attraverso l'abitudine del consumo del vino. Le popolazioni dell'entroterra profondo rimangono invece fedeli alle proprie tradizioni, continuando a consumare la birra, il succo di mela e idromele (fig. 7).

Bibliografia

- D. DZINO, «Delmati, vino i formiranje etnickog identiteta u predrimskom Iliriku», in *VAPD*, 99, 2006, pp. 71-80.
- B. KIRIGIN, *Issa*, Zagreb, 1996.
- B. KIRIGIN, 2001 *archaeological sites on central dalmatian islands: what to do with them? The Adriatic Island Project. Contact, commerce and colonisation 6000 BC – AD 600*, Hvar/Split, 1998.
- M. LOMBARDO, «The *Psephisma* of Lumbarda: a new fragment», in *Illyrica antiqua, Ob honorem Duje Rendic-Miocevic*, Zagreb, 2005, pp. 352-360.
- E. MALETIC, J. KAROGLAN KONTIC, I. PEJIC, *Vinova loza, Ampelografija, ekologija, oplemenjivanje*, Zagreb, 2008, pp. 14-28, 55, 120.
- P.E. MCGOVERN, *L'archeologo e l'uva*, Roma, 2006, pp. 11-28, 80-84, 155-164.
- M. ZANINOVIC, *Od Helena do Hrvata*, Zagreb, 1996, pp. 121, 385-393.

2. GENETICA

La storia della civiltà del vino in Europa raccontata attraverso il DNA dei suoi vitigni

Il ruolo dei limes

di Attilio
SCIENZA

Abstract

Per la viticoltura europea, i confini tra i popoli e le culture, spesso segnati da forti contrapposizioni e contese, sono stati dei luoghi privilegiati per la nascita di nuove espressioni nella coltura della vite: da periferie sono diventati dei baricentri. I greci, per primi, con le esperienze sia colonizzatrici che commerciali (*emporion*) hanno contribuito alla diffusione del mito del vino in Occidente. I romani con le loro conquiste militari hanno portato la viticoltura soprattutto nelle regioni di confine dell'impero, dove maggiori erano i fabbisogni di vino per le legioni, determinando la nascita di modelli viticoli originali. In particolare per una serie di circostanze sia climatiche che commerciali, sui confini orientali (Reno e Danubio) si sono originati la gran parte dei vitigni ancora coltivati in Europa. È stato un processo lento, reiterativo, con il quale nei vitigni derivati dalla domesticazione della vite selvatica, avvenuta a partire dal neolitico sulle rive dei grandi fiumi, è stato introgresso il DNA di alcuni vitigni portati dalle regioni orientali, occupate dai romani, dove le pratiche viticole, come la potatura e di selezione genetica, sono state più precoci rispetto all'Occidente. Un aspetto importante nella creazione di nuovi vitigni è stato quello delle modalità con le quali i romani hanno coinvolto le popolazioni locali, non come schiavi ma come alleati, attraverso l'autorizzazione che il senato aveva concesso di coltivare la vite nei loro territori, prerogativa allora riservata solo ai cittadini romani. Significativo è il ruolo ricoperto da una vite selvatica domesticata sulle rive del Reno, quale è appunto il *Traminer*, che attraverso l'incrocio spontaneo con una varietà orientale, l'*Heunisch*, ha contribuito alla creazione di numerosi vitigni, importanti per la qualità dei loro vini ancora oggi, quali il *Pinot*, il *Sauvignon*, il *Riesling*, ecc., e attraverso questi con successivi cicli di incrocio il *Cabernet sauvignon*, il *Merlot*, il *Carmenere*, ecc. L'analisi dei pedigree dei vitigni coltivati realizzata attraverso l'impiego dei marcatori molecolari microsatellite, ha da un lato tolto credibilità ai numerosi racconti nati soprattutto per effetto della cultura idealista, attorno all'origine «mitologica» delle varietà e dall'altro ha consentito di risalire alla vera origine geografica dei vitigni e al percorso che questi hanno fatto per giungere nei luoghi di coltivazione, evidenziando il ruolo determinante della cultura e degli aspetti originali della vita materiale delle varie popolazioni, nella loro selezione, protezione e successiva diffusione. Attraverso i comportamenti di questi vitigni nei confronti delle condizioni ambientali e dei vini che danno origine, si può comprendere la fase climatica in cui sono stati selezionati, il livello della tecnica enologica e le attese dei consumatori di quel periodo storico.



The history of the civilization of wine in Europe told through the DNA of its vines. The role of the limes. In European viticulture, the boundaries between peoples and cultures have often been marked by contrasts and contention, and have been favoured spots for the creation of new developments in wine cultivation from peripheral regions that became the new centres of gravity. The Greeks in the first place with an experience that was both colonising and commercial (emporion) helped to spread the myth of wine in the West. The Romans with their military conquests spread viticulture in particular to the Imperial borderlands, where the legions created an important demand for wine, leading to the creation of innovative models of viticulture. In particular, a series of circumstances that involved both climate and commerce on the eastern borders (Rhine and Danube) gave birth to most of the varieties still grown in Europe. It was a lengthy, repetitive process, in which varieties derived from the domestication of wild vines occurring from the Neolithic period along the banks of large rivers, had added to them the DNA of certain vines brought from the Roman-occupied East, where viticultural practices, such as pruning and genetic selection, were more advanced compared to the West. An important aspect in the creation of new varieties was one of the ways in which the Romans involved local populations, not as slaves but as allies, through the senate's decision to allowed them to cultivate vines in their territories, a privilege previously reserved for Roman citizens alone. A significant role was played by a domesticated wild vine on the banks of the Rhine, the Traminer itself, which through the spontaneous crossing with an eastern variety, the Heunisch, contributed to the creation of numerous varieties, important for the quality of their wines today, such as Pinot, Sauvignon, Riesling, etc., and these, with subsequent cycles of crossing, led to the Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, etc. An analysis of the pedigree of cultivated varieties through the use of microsatellite molecular markers, has on the one hand reduced the credibility of the many accounts from idealist culture of the 'mythological' origin of varieties and on the other made it possible to trace the true geographical origin of grapes and the path they have traversed to reach their places of cultivation, highlighting the role of culture and of the inventive aspects of the material culture of various populations in their selection, protection and spread. Looking at the behaviour of these vines in varying environmental conditions and the wines they produce, one can understand the climatic phase in which they were selected, the state of enological competence and the expectations of consumers in that historical period.

1. I limes culturali della viticoltura europea, tra economia e antropologia

Ogni volta che un popolo entra in un territorio di un'altra popolazione si crea una frontiera e, di norma, si verificano due circostanze: una di contrapposizione, che porta al mantenimento pressoché stabile delle culture che si confrontano (l'esempio della «frontiera nascosta» di Cole e Wolf, 1993) e un'altra di integrazione delle due culture, dove la più forte detta le condizioni della fusione (l'esempio della cultura gallo-romana o più recentemente quello del West americano, Turner, 1959).

I confini sono notoriamente luoghi di crisi, di tensioni etniche, di contrapposizioni ma anche di scambio, di regolazione di sistemi diversi, di innovazione. Gli antropologi chiamano queste espressioni culturali *edge effect*, «effetto bordo». Un confine è infatti un paradosso culturale che può essere contemporaneamente luogo di separazione (di creazione di quelle che vengono definite le cosiddette culture parallele) e di incontro e fusione (o delle convergenze). L'Italia con la sua posizione tra Occidente e Oriente, su percorsi e rotte di popolazioni che l'hanno attraversata in ogni tempo, con le innumerevoli manifestazioni culturali e produttive della sua viticoltura, è la testimonianza più efficace del risultato che si è ottenuto dall'incontro di due culture. Il confine non è solo una «linea» ma uno spazio dotato di una sua dimensione, che lo avvicina a una frontiera, a qualcosa cioè che accetta più facilmente la possibilità di essere modificato e che determina dentro di sé delle esperienze diverse, cercando di annullare nel contempo il suo tratto più ostile e aggressivo, quello del «fronte». Così erano i *limes* romani lungo il Meno e il Danubio.

Heidegger nel suo *Saggi e discorsi* del 1954, riferendosi all'esperienza colonizzatrice dei greci in Italia, scrive:

«La delimitazione non è ciò in cui ogni cosa si arresta, ma ciò da cui una cosa inizia la sua presenza. Quindi descrivere ciò che è omogeneo al suo interno o ciò che differenzia l'interno dall'esterno?».

Sono innumerevoli gli elementi che definiscono un confine. Oltre ai confini spaziali, rappresentati da ostacoli alla circolazione degli uomini quali i mari, le catene di montagne, i deserti, i fiumi, di più difficile superamento sono i confini culturali, religiosi e linguistici. In viticoltura si ricordano i confini segnati dalle entità terminologiche (ad esempio, il termine *karax*, «palo da vite» messaliota, che separa la viticoltura di impostazione greca da quella dell'antica Liguria), dalla diffusione delle varie tipologie di strumenti per la coltivazione della vite e la vinificazione come il castello e la nave per il trasporto dell'uva e del vino in ambito padano, le tipologie di torchio e di roncola per la potatura (Forni, 1996). Così i riti funerari (incenerimento o inumazione) che prevedevano l'uso di recipienti sacrificali e il consumo di vini dalle caratteristiche particolari, dividevano popolazioni di origine molto diversa. Anche la dicotomia del paesaggio, segnata da forme di allevamento ad alberello o ad alberata, ha consentito di evidenziare i tratti distintivi delle tipologie viticole (vitigni, caratteri dei vini) dei popoli che erano venuti a contatto. Ancora oggi l'occhio attento dell'osservatore erudito coglie nelle tipologie dei muri dei terrazzamenti, dei ricoveri dei vigneti, nei materiali e nelle forme che caratterizzano le cantine il segno delle antiche origini, soprattutto nei luoghi dove le due culture sono venute a contatto.

L'Italia è ricca di questi *limes*: basti pensare, solo a titolo esemplificativo, ai confini nascosti che separano la viticoltura latina da quella

greca nell'isola d'Ischia o quella dell'enclave etrusca di Capua riconoscibile dall'*Asprinio*, vitigno dalle origini comuni ai lambruschi e dalla forma d'allevamento ad alberata, circondata dai territori degli eritresi, o la viticoltura di ispirazione longobarda a ovest di Bologna da quella bizantina fino al mare.

2. Il ruolo della conquista romana nello sviluppo dei commerci e nella diffusione del consumo del vino, nella formazione dei vitigni e delle tecniche viti-enologiche in Europa

De nobis fabula narratur: questa storia parla anche di noi. Con questa frase Frank Bourne, un autorevole storico americano, apriva e concludeva le sue lezioni universitarie sul mondo latino.

Circa 1.800 anni fa, un soldato romano, un commerciante o un esattore delle imposte del III secolo d.C. aveva 85.000 chilometri di strade lastricate con cui viaggiare dal deserto africano alle brughiere scozzesi e poteva scambiare con 50 milioni di persone la stessa valuta, il *denarius*.

Ci si chiede spesso perché i romani dominarono il mondo occidentale. Per alcuni fu la forza militare, per altri il bisogno di grano, schiavi, metalli. Non fu piuttosto la loro capacità di governo, come scriveva Virgilio nell'*Eneide*: «governare i popoli con ferme leggi»? Forse il segreto sta nel fatto che i romani, a differenza di altri popoli, non vedevano negli stranieri sudditi da dominare, ma concittadini con cui collaborare. Non a caso gli americani esprimono questo concetto con un motto latino: *e pluribus unum*. In questo atteggiamento collaborativo si può ascrivere l'origine di molti vitigni, coltivati anche oggi in molte regioni del mondo. Roma si può considerare il paradigma di quella situazione, la *imperial oversretch*, ovvero la «sovraespressione imperiale», evento che ebbe inizio attorno al III secolo d.C. e che curiosamente coincide con i primi processi di formazione delle varietà di vite, in un'area molto lontana dall'*ager campanus*, allora considerato la culla della migliore viticoltura italica, in quella dei *limes* dell'impero minacciati dai barbari, sulle sponde del Reno e del Danubio.

La delocalizzazione della viticoltura nel corso della storia di Roma è una costante che teneva conto delle mutate condizioni economiche e sociali dei luoghi dove era praticata. Da una viticoltura dell'Urbe e dei colli attorno alla città, si passa alla produzione di vino nel territorio compreso tra la Campania e il Lazio, per soddisfare il fabbisogno di vino dell'aristocrazia romana e degli «arricchiti», che avevano trasferito in quei luoghi le loro residenze, e dei frequentatori di Pompei ed Ercolano. Lo spostamento dei centri di controllo dell'impero da Roma a Ravenna e Lione e in seguito a Treviri per la Gallia, unitamente alla necessità di difendere i confini orientali con il trasferimento della gran parte delle legioni, aveva

reso necessaria la creazione di una viticoltura di prossimità nei luoghi di consumo. Non va dimenticato un aspetto molto importante rappresentato dalla rarefazione della manodopera a basso costo rappresentata dagli schiavi, fortemente ridotti dalla crescente diffusione del cristianesimo.

In realtà la romanizzazione delle campagne della Gallia era iniziata molto prima, con la conquista dell'attuale Provenza, ma con un processo di sviluppo di tipo endogeno e di impianto mediterraneo, dalla quale, attraverso una rete di scambi, non solo di merci ma soprattutto di uomini e di idee, venne diffuso nella Gallia interiore il modello culturale romano, che darà un notevole impulso all'attività agricola della regione. Segue una fase d'integrazione politica attraverso la creazione di un modello definito gallo-romano: la distribuzione delle «ville rustiche» in relazione ai più modesti insediamenti delle popolazioni locali, sul territorio della Gallia, testimonia la presenza di proprietari terrieri romani provenienti dall'aristocrazia e il livello di interazione con le comunità agricole nella produzione di vino.

Quando si toccano temi connessi alla storia dell'economia romana, il percorso si mostra irto di insidie. Non mancano certo gli spunti per descrivere le condizioni materiali della società e degli ambienti o per proporre riflessioni suggestive sulle condizioni della viticoltura, ma l'assenza del punto di vista che rintracciava nell'economia lo schema di un sistema unitario, quel contatto tra natura e lavoro umano organizzato, crea una specie di zona morta dell'incivilimento umano, costituito dal lavoro schiavistico. Da questa dannazione del lavoro materiale si salvava solo la fatica personale del contadino libero che viveva coltivando la propria terra. In questa forse stava la differenza tra la viticoltura della Gallia e quella dell'Italia dopo la seconda guerra punica, con la riconquista da parte di Roma delle regioni padane e dell'Italia meridionale. L'enorme massa di schiavi, risultato delle guerre, venne utilizzata nelle nuove proprietà terriere. Sono necessarie due considerazioni. La prima riguarda il modello viticolo adottato dai romani nell'Italia meridionale, che non è quello etrusco o paleo-ligure diffuso dai galli cenomani nelle regioni padane ma ricalca quello trovato nella Magna Grecia, anche se rimaneggiato in alcune caratteristiche strutturali (l'adozione del palo secco) e che sarà adottato anche nella nuova viticoltura sui confini; la seconda è rappresentata dalla condizione servile: benché gli schiavi provenissero da luoghi molto lontani, essa non favoriva l'innovazione genetica e quindi la nascita di nuovi vitigni, come invece è avvenuto nell'Europa continentale per effetto dell'incontro dei legionari con le popolazioni locali.

Appare comunque legittima una domanda: come mai nella viticoltura creata dai romani in ambienti freschi e umidi come erano le rive dei grandi fiumi europei non è stata adottata la forma d'allevamento costituita dalle alberate, allora prevalente nei territori a clima temperato?

Dal IV secolo a.C. i greci focesi avevano iniziato da Massalia (l'attuale

Marsiglia) a commercializzare lungo il Rodano e il Reno i vini portati dalla Grecia e quello prodotto in loco. Questi vini, molto lontani dal modello romano, alcolici, aromatici e dolci, avevano conquistato gli abitanti della Gallia interiore, che avevano identificato nella viticoltura greca, rappresentata dall'alberello, l'unica capace di produrre vini di qualità. Anche le condizioni termiche poco favorevoli della fase climatica dei primi secoli dopo Cristo avevano costretto i gallo-romani a scegliere forme di allevamento che tenevano le viti vicino a terra, per poterle facilmente interrare prima dell'inverno e per utilizzare il calore che forniva il suolo.

Questa forma d'allevamento molto originale che richiama una pergola molto bassa a tetto orizzontale, chiamata *Kammerbau* o «vigna camerata», venne utilizzata anche durante la «piccola glaciazione» soprattutto in Svevia e Alsazia.

Ma esisteva in Gallia una viticoltura precedente a quella che i romani avevano creato in Provenza? Cesare (55 a.C.) e Tacito (100 d.C.) affermavano che in Germania non esisteva nessuna espressione di viticoltura e che l'unica bevanda alcolica conosciuta era la birra, ottenuta dalla fermentazione di cereali. Il vino era comunque consumato (*proximi ripae et vinum mercantur*, Tacito, XXII), ma era prodotto altrove.

Cesare aveva suddiviso la Gallia pacificata in quattro grandi zone: la Gallia belgica, che comprendeva l'attuale Francia nord-orientale, la Germania occidentale con le città di Treviri, Reims, Metz, ecc. e la Germania orientale, la Gallia dell'Aquitania, la cosiddetta Gallia celtica, e la Gallia Narbonese. La viticoltura gallo-romana delle regioni nord-orientali alla quale fanno riferimento molti studiosi transalpini di storia della vite, è stata preceduta dalla viticoltura dei greci di Marsiglia, dalla viticoltura del Narbonese di origine romana, che esportava vino anche in Italia, e forse dalla viticoltura gallica della Allobrogia, caratterizzata da vitigni ottenuti dalla domesticazione di viti selvatiche locali. La viticoltura dei greci focesi rimase però limitata agli ambienti del litorale per la forte ostilità dimostrata dai paleo-liguri e dalle tribù dei Galli attorno a Marsiglia. Inoltre il commercio del vino marsigliese subì la forte concorrenza del vino etrusco, che limitò l'espansione territoriale di quella viticoltura, come testimoniano i ritrovamenti di anfore provenienti dalle fornaci medio tirreniche.

Con la conquista romana della Provenza avvenuta attorno al II secolo a.C., si diffuse per merito dei legionari veterani e dei cittadini romani, i soli autorizzati dal senato a produrre vini, una viticoltura molto competitiva, nella quale furono impiegati come viticoltori le popolazioni locali. Questi vini fecero sparire dal mercato i vini degli allobrogi e più tardi dei biturigi (di Burdigala, l'attuale Bordeaux). Dal IV secolo i soli vini ricordati dagli scrittori e dai poeti della Gallia, spesso di etnia romana, furono quelli prodotti dai nuovi insediamenti confinari, come testimonia Ausone per i vini di Treviri e della Mosella.

L'economia agricola e vinicola in particolare romana, fondata su base

schiavistica, era orientata a produrre dei surplus che venivano destinati al commercio su lunghe distanze, e nel caso del vino era rivolta alle grandi città, anche se la qualità era molto bassa e rappresentata da 4-5 modelli qualitativi standard. In questo la viticoltura del Nuovo Mondo sembra una nemesi storica della viticoltura della Roma imperiale.

Quella delle regioni del Reno e del Danubio, destinata all'auto-consumo o a un piccolo commercio locale, crea una fascia di socialità e di relazioni economiche che riesce a valorizzare la qualità del vino identificandolo con i luoghi di produzione di maggiore vocazionalità e ponendo le premesse di quella gerarchia qualitativa legata alle caratteristiche pedoclimatiche del vigneto che sarà in seguito alla base della viticoltura francese e tedesca.

3. Come nasce l'innovazione in viticoltura ed enologia?

Dopo il IV-V secolo, i barbari irrompono all'interno dell'impero, la rete dei trasporti e dei collegamenti tra le città si interrompe e crolla gran parte delle attività agricole destinate a produrre derrate alimentari per l'esercito. Questo provoca tra l'altro l'abbandono di molti vigneti, dove erano presenti molti vitigni originari, che vengono salvati dalla provvidenziale azione dei monaci benedettini.

Questa viticoltura che nasce dalla collaborazione tra romani e popolazioni locali contiene alcune delle caratteristiche proprie delle innovazioni: la conoscenza e il bisogno.

I progressi nelle conoscenze nella coltivazione della vite sono il risultato dell'incontro della cultura occidentale con quella orientale: l'introduzione di vitigni particolarmente produttivi, la diffusione dei piani di pigiatura (i palmenti), l'uso delle tecniche d'appassimento delle uve che miglioravano la conservabilità e la trasportabilità dei vini, l'impiego delle anfore al posto degli otri di pelle e tanti altri accorgimenti con i quali i coloni greci della Magna Grecia e in seguito gli schiavi di provenienza orientale al servizio dei nobili romani avevano contribuito a migliorare la qualità dei vini italiani. I romani diffusero questo modo innovativo di fare il vino in tutti i territori che occupavano, dove questa bevanda era sconosciuta.

Si può comprendere l'arrivo dei vitigni di origine pannonica, con la strategia utilizzata da Probo per impiegare i barbari sconfitti. Scrive infatti al senato:

«Le terre di Gallia sono arate dai buoi dei barbari, i gioghi generosi catturati offrono il collo ai nostri agricoltori, le greggi di diversi popoli pascolano per nutrire noi, i granai sono pieni di frumento barbaro, i cavalli si incrociano con i nostri»¹.

¹ Lettera riportata dal cronista Flavio Vopisco, IV secolo d.C.

In questa descrizione non si può non intuire un atteggiamento conciliante e collaborativo con i barbari vinti, certamente diverso da quello offerto agli schiavi.

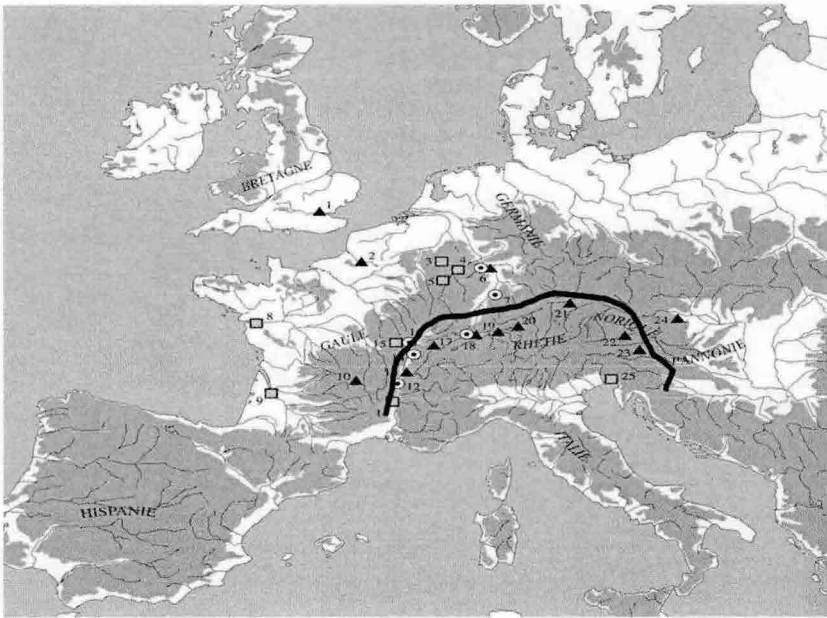
Aureliano si spinse più in là, trasferendo intere famiglie e prigionieri nell'Italia centrale «per piantare colli a vigneto» (Watson, 1999) per produrre vino da distribuire al popolo di Roma, in un momento di grande decadenza della viticoltura italiana. Era comunque una prassi quella di destinare *loca inculta* ai prigionieri perché li trasformassero in fertili campagne con le regole della *deditio*.

Gli storici, soprattutto di estrazione francese, digeriscono male la vulgata relativa alle conseguenze dell'editto di Domiziano e della contro-riforma di Probo, malgrado l'attendibilità di Eutropio, che racconta con dovizia di particolari la creazione di nuovi vigneti in Gallia, Pannonia e Bretagna. In verità si era sviluppata una viticoltura in Aquitania, in Borgogna e sulla Loira tra il I e il II secolo d.C. in modo indipendente da quelle della Mosella e del Reno, posteriori di circa due secoli e in barba alle disposizioni vincolanti di Domiziano. Probo pianta le prime viti dopo l'editto di Domiziano nella Gallia belgica, come testimoniano i numerosi ritrovamenti, soprattutto in prossimità dei guadi, sulla riva sinistra del Reno e destra del Danubio, di *falces putatoriae* (ted. *Sesel*) e di doghe di botti con citazioni riferite ai luoghi di produzione e di destinazione e come riferisce Cassio Dione nella sua *Storia romana* del 299 d.C.: «*Ex eo Gallica Rheni et Pannonica Danubi ripa vitem coluit*».

Nel 280 d.C. le legioni di Probo piantano nel Lionese un vigneto denominato Monte d'Oro, che richiama il nome di un vigneto in Dalmazia, vicino a Sirmio, luogo natale di Probo, dal quale provenivano il *Primitivo* o *Zinfandel* (*Grosschwarz*), i vitigni ungheresi *Putzscheer* e l'*Honigler* ancora oggi presenti in vecchi vigneti prefillosserici attorno a Heidelberg.

I tratti comuni delle viticolture della Gallia, testimoniano le attitudini al commercio di quelle popolazioni ed erano rappresentati da una loro localizzazione lungo le strade, i fiumi e vicino ai porti. Inoltre la produzione di vino è un fenomeno urbano, in quanto le città sono il mercato fondamentale per la sua vendita. Un aspetto particolare della viticoltura francese è stata secondo Dion (1959) la creazione nelle zone dove non si produceva vino, ma dove i barbari erano peraltro dei grandi consumatori, di una viticoltura commerciale. Questa teoria, chiamata «degli avamposti», trova conferma nel ruolo avuto prima dai greci nell'Italia e nella Francia meridionale e quindi dai romani con la conquista dell'Allobrogia, del Narbonese e dell'Aquitania, nella formazione di nuove varietà di viti e nella diffusione dell'innovazione enologica.

Alla morte di Probo, gli alemanni conquistano gli *Agri decumates* posti alla sinistra del Reno, e con la vittoria di Clodoveo sugli alemanni, nel 416, i burgundi occupano il vasto territorio del Palatinato dove con la *Lex Burgundiacum* viene favorita la nascita di nuovi vigneti. L'interesse per



1. Tracce archeologiche di fabbricazione di botti e di lapidi dedicate ai bottai.

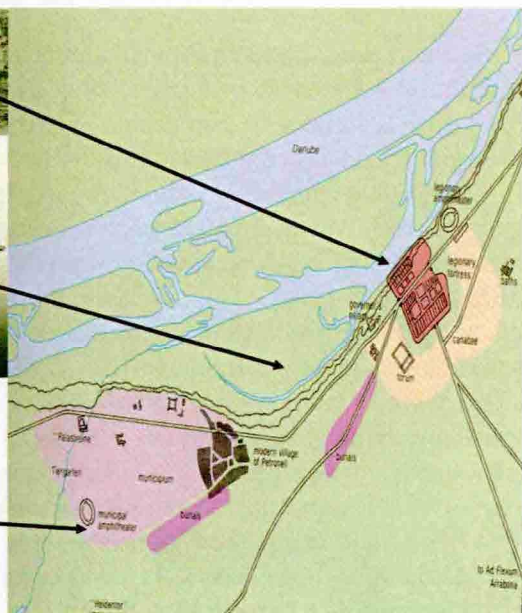
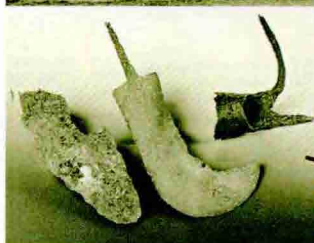
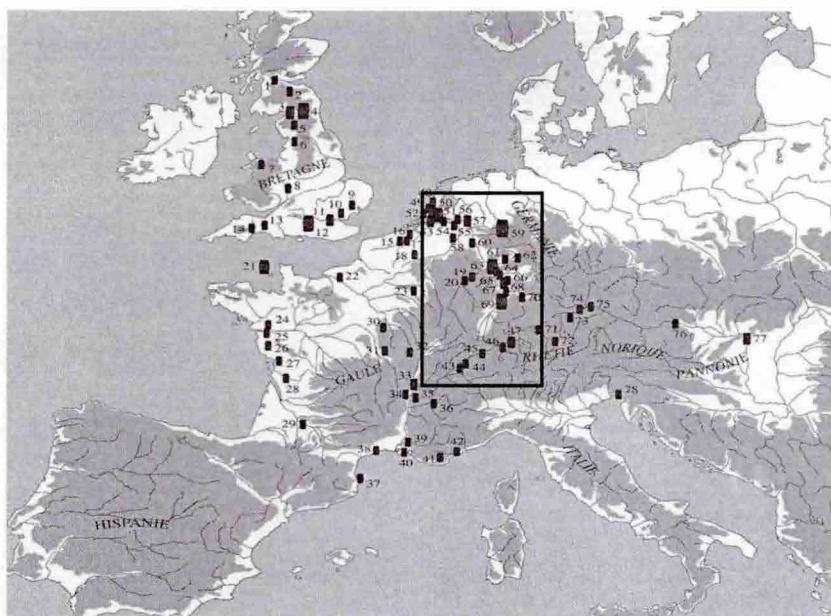
la vite viene riaffermato da Carlo Magno, che affida agli ordini religiosi, soprattutto benedettini in quanto dotati di ampie proprietà terriere, il compito di sviluppare la viticoltura. Centri importanti per la produzione di vino furono Fulda e Weissenburg in Alsazia.

Negli ultimi quaranta-cinquanta anni del secolo scorso, si sono susseguiti in molte zone fluviali di Germania, Francia e Lussemburgo i ritrovamenti archeologici risalenti al periodo romano che attestano l'importanza della viticoltura in quelle regioni. Sono rappresentazioni su bassorilievi di attività nei vigneti, resti di potatoi, tracce di palmenti, di torchi e locali adibiti alla vinificazione, frammenti di anfore e botti con le indicazioni del luogo di produzione o del mercato di vendita del vino, che non indicano solo l'importanza che la coltivazione della vite aveva in quei luoghi ma soprattutto la trasposizione quasi identica delle modalità operative nei vigneti e del commercio del vino proprie del territorio italiano.

Ma a molti sfugge quella che è stata la vera grande innovazione portata dai greci degli *emporion* e che aveva contribuito enormemente alla diffusione del vino in tutti i territori occupati dai romani: l'aver trasformato il vino, da semplice prodotto alimentare e merce di scambio, in una bevanda legata al culto di un dio dalle sfrenate attitudini digressive.

Ma se queste furono le premesse, serviva la scintilla che facesse partire la reazione. Braudel (1998) attribuisce la nascita delle innovazioni all'azione sinergica e cogente degli avvenimenti, del caso e del sociale.

Quali furono allora gli avvenimenti che determinarono il cambiamento del corso della storia della viticoltura europea? È necessaria una premessa. Il vino consumato dalle legioni dislocate lungo i confini



2. Tracce archeologiche di resti di botti da vino (V-IX secolo).

3. Ritrovamenti archeologici relativi alla viticoltura, Petronell-Carnuntum, Mesia Inferiore, 310 d.C.

orientali dell'impero proveniva in gran parte dalle *Venetiae*, la regione orientale della Gallia cisalpina, ed era ottenuto tagliando i vini di modesta qualità che provenivano dalle zone paludose della bassa pianura veneta con i vini alcolici dell'Istria e quelli colorati del Piceno. Delle viti in palude parla Strabone riferendosi a Ravenna, e Plinio parla delle uve di Padova che sanno di salice. I geononici usano il termine *heleos*, «di luoghi paludosi», per definire questi vini.

Il vino era commercializzato da mercanti veronesi, appartenenti a famiglie di etnia etrusca e attraverso lo scalo commerciale, allora molto importante, di Aquileia, su botti trasportate da carri raggiungeva Magdalenberg in Carinzia, dove per via fluviale, sul Danubio, raggiungeva le legioni romane. L'indebolimento dell'impero aveva provocato una minore attenzione nella regimazione dei fiumi che attraversavano la pianura friulana e veneta, e progressivamente i terreni destinati a vigneto si impaludarono. Si tentarono delle bonifiche, utilizzando anche le anfore usate come canali di drenaggio, soprattutto nel territorio patavino, il più generoso nella produzione di vino, ma con scarso successo e quindi quei territori vitati vennero abbandonati.

Bisognava quindi trovare un'alternativa più economica, dove per economia si intendeva il risparmio sui costi di trasporto, allora la voce di spesa più importante, che venne individuata nel trasferimento della viticoltura nei luoghi del consumo del vino (oggi si chiamerebbe delocalizzazione della produzione, strategia usata anche dai colonizzatori inglesi e olandesi per produrre vino nelle colonie australiane e sudafricane, senza doverlo trasportare dall'Europa). Venne trasferito il *know-how* da Roma e dalla Gallia mediterranea, rappresentato dai veterani-viticoltori e dagli artigiani del legno ai quali era demandato il compito di predisporre i torchi, cosiddetti «di Plinio», a leva, e costruire le botti, in quanto le anfore non potevano essere usate sia per la necessità di dover trasportare il vino anche via terra sia per la mancanza di argilla di buona qualità. Probo favorisce l'impianto di nuovi vigneti nelle zone di confine dove sono concentrate le truppe non solo per la diminuzione dei rifornimenti di vino dalle *Venetiae*, ma anche dal Narbonese e dall'Aquitania, perché in queste zone della Gallia a partire dalla metà del III secolo, per effetto di gravi disordini militari, la superficie a vigneto era diminuita. Sorse però subito un problema.

I vitigni più famosi dell'*ager campanus* che avevano contribuito alla fama dei vini romani in tutto il mondo allora conosciuto, come il *Falerno* o le *Aminee*, non potevano essere trasferiti perché era iniziato il ciclo climatico freddo e queste varietà mal si adattavano alle nebbie delle pianure danubiane. La circolazione varietale dai luoghi dove davano origine a vini famosi agli ambienti che volevano emularne la fama, ha origini molto antiche: iniziarono i fenici con il *Byblino*, mitico vitigno della Tracia, a cui seguirono in epoche diverse i greci, sia attraverso l'esperienza colonizzatrice che quella degli *emporion* e, per giungere ai nostri tempi, gli italiani nel XVIII e XIX secolo con l'importazione dei vitigni provenienti dalle zone viticole più famose di Francia, come il *Cabernet sauvignon* e i californiani e australiani agli inizi del XX secolo. Queste considerazioni possono oggi apparire scontate: i vitigni chiamati internazionali si diffondono ormai in tutto il mondo e scalzano nelle viticolture più fragili, come quelle dei paesi dell'Europa orientale, i vitigni più antichi, quelli originari.

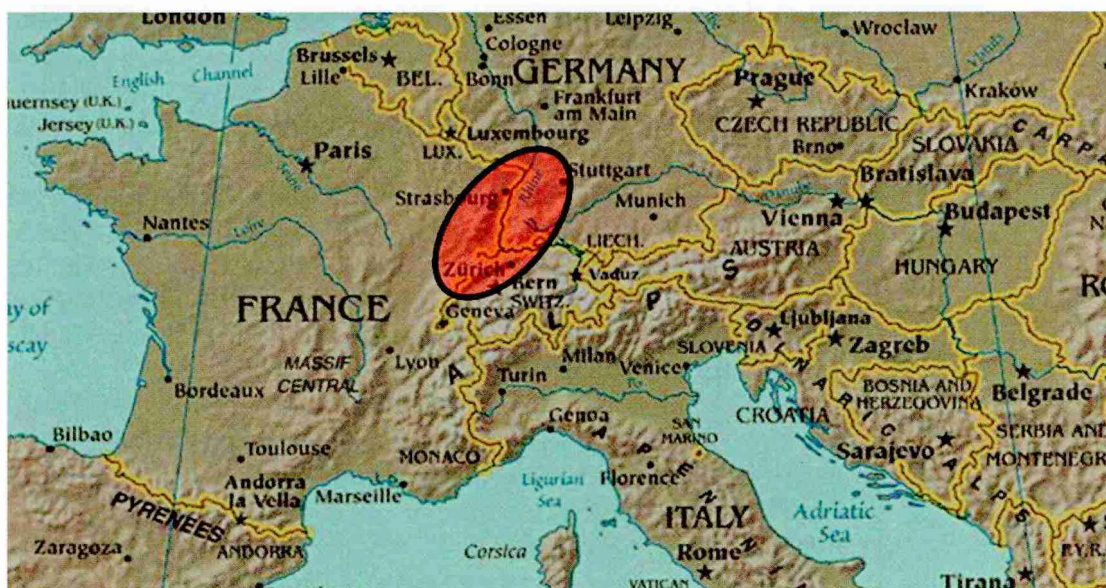
4. I nuovi ambiti di indagine per la ricerca viticola: i *limes* quali centri di diversità genetica

L'introduzione di nuove varietà ai tempi di Plinio il Vecchio in un territorio che non le conosceva, non era considerata un'innovazione ma piuttosto un tradimento nei confronti dei principi che ispiravano l'opera dei georgici per i quali la qualità del vino non era l'espressione delle doti genetiche del vitigno, ma delle caratteristiche ambientali, come sanciva perentoriamente l'affermazione di Isidoro (*Etymol.* 7,5), per la quale «sono i luoghi che modificano le caratteristiche dei vini». I francesi presero subito alla lettera questo assioma e le politiche per la valorizzazione dei loro vini, che si concretizzarono nella normativa delle denominazioni d'origine, a iniziare dalla metà del XIX secolo, si ispirarono alle indicazioni fornite appunto dai georgici latini. Tra gli avvenimenti che favorirono l'arrivo di vitigni da altri luoghi, fu anche la sollecitazione che ebbe l'imperatore Probo dalla moglie di origine aquitana che, a nome dei suoi conterranei, chiese l'annullamento dell'editto emanato circa 200 anni prima da Domiziano che limitava la coltivazione della vite al di fuori dei confini d'Italia. Il caso volle che le legioni più fedeli a Probo, alle quali venne chiesto di ricostruire la viticoltura dei *limes*, fossero dislocate in Pannonia, il ventre molle delle difese contro le invasioni, e che in questa regione vi fossero vitigni resistenti al freddo e molto produttivi. Molte furono le varietà senza nome che furono portate lungo le rive del Reno e del Danubio per essere coltivate assieme alle viti spontanee, sottoposte da molto tempo a processi di proto-domesticazione, e che avevano iniziato le popolazioni locali al vino, sebbene di modesta qualità.

Queste varietà vennero chiamate genericamente *Heunisch* (o *Hunnisch*, da «unno»), perché provenivano dai territori che erano abitati dagli unni.

La storia dei vitigni che sono giunti fino a noi inizia dall'incontro tra le viti selvatiche, o paraselvatiche prevalentemente a fiori femminili, e le viti portate da oriente, con fiori ermafroditi che con il loro polline fecundarono i fiori delle piante femminili e compirono quel processo che viene chiamato dai genetisti introgressione genica, per il quale, generazione dopo generazione, il DNA di una pianta entra e si integra con il DNA di un'altra pianta. Naturalmente la propagazione avveniva inizialmente per seme fino a quando l'uomo, con la sua cultura, individuava le piante che meglio rispondevano alle sue esigenze di produttività e qualità e le moltiplicava nei cicli successivi, per via agamica, utilizzando le talee.

La scelta di luoghi umidi per la produzione di vino non era dettata solo da intenti economici, ma aveva antiche radici mitologiche che affondavano nella cultura greca. Può sembrare singolare l'associazione di Dioniso con il fango. Il santuario ateniese della divinità del vino era costruito nella zona chiamata *en limnais*, cioè «alle paludi». Con il fango



furono plasmati i primi uomini e di fango sono fatte le anfore. Ma di fango sono le rive di fiumi, predilette dalle viti selvatiche, fangosi erano i luoghi dove venne sviluppata la viticoltura dei romani lontana da Roma. Questo spiega la scelta dei romani, malgrado avessero a disposizione tutta la terra che volevano, in zone certamente più vocate.

Questo fu il ruolo del caso, una parola che non è molto amata dagli storici, i quali passano il loro tempo a inventare le cause degli avvenimenti, mentre il vero padrone del mondo è il caso.

Non c'era progettualità in Probo, che agiva senza rendersi conto di quello che stava facendo fare alle sue legioni. Molto probabilmente se fosse andato a prendere i vitigni da portare lungo il Reno in altre regioni dell'immenso impero romano o se la moglie invece di essere un'aquitana fosse stata una dacica, il corso della storia viticola d'Europa avrebbe preso un'altra direzione e i vini che oggi allietano le nostre tavole sarebbero certamente molto diversi.

Come agisce il sociale? La storia, dice Braudel è una «povera, piccola scienza congetturale» quando ha per oggetto i singoli individui isolati dal gruppo, ma è meno congetturale e ben più razionale, sia nei procedimenti che nei risultati, quando prende in esame i gruppi e il ripetersi degli avvenimenti. È la storia profonda su cui si può costruire la storia sociale: a una storia insicura incentrata su un individuo si sostituisce una storia molto più chiara perché indagata nelle realtà sociali su cui poggia. La storia dei vitigni europei è la storia profonda, un fenomeno collettivo, inconscio, in continuo divenire, che non guarda al passato se non per l'esperienza portata da ciascun partecipante della collettività e che essendo espressione di molti, non può essere mai rivendicata da un

4. Origine geografica di Traminer e Gewürztraminer. Dati ricavati dall'analisi del DNA e da fonti storiche.

singolo, né da questi «interpretata» per interesse personale, né soprattutto considerata un fatto statico. Non a caso la parola «tradizione», alla quale molto deve la nostra viticoltura, ha la stessa radice di *lagos*, di religione, di destino, di comunità, dove in tutte queste parole l'elemento cruciale è il legame (*legein*), il nesso tra le idee e le diverse realtà.

La creazione di un nuovo vitigno o di una nuova espressione di viticoltura può anche essere intesa come lo sviluppo di un'identità, partendo dall'affermazione che è giovane tutto ciò che è vicino alla nostra origine e forse, per capire loro stessi, quei nuovi cittadini romani avevano inconsciamente bisogno di estraniarsi dalla loro realtà, di quel «tradimento fedele» che è alla base di ogni progresso.

Per comprendere l'origine dei vitigni nelle regioni attorno ai grandi fiumi europei è necessario affidarsi a un nuovo modo di analisi del territorio, che consiste nello scomporre uno spazio geografico in tanti piccoli spazi che mostrano caratteri geografici molto simili ma che invece nascondono identità proprie.

Le modulazioni climatiche e il contatto con altre culture sono accolte da queste comunità, non ancora omologate in una nazione, con la logica della cosiddetta «geo-storia», la storia che l'ambiente impone agli uomini e la storia dell'uomo alle prese con il suo spazio, entro il quale lotta tutta la vita. Non sarebbe altrimenti spiegabile l'impressionante numero di vitigni presenti attualmente in Europa, circa 10.000, una ricchezza genetica che non è riscontrabile in nessuna altra specie erbacea o arborea domesticata.

Le varietà di vite sono quindi il risultato di una duplice relazione che va dalla natura all'uomo (la vite selvatica) e dall'uomo alla natura (il vitigno ottenuto per domesticazione o per selezione di incroci spontanei), azione e reazione mescolate, confuse, ripetute senza fine nella realtà di ogni giorno, in ambiti spaziali molto piccoli. Non c'era scienza e tecnica nella sfida con la natura alla fine dell'impero romano.

Probo promuove la viticoltura nelle province settentrionali anche per fissare la popolazione in questi luoghi altrimenti spopolati non solo per un gesto di *humanitas* ma perché voleva promuovere, nel territorio della Mosella, la città di Treviri (Treves), che sarebbe diventata dalla seconda metà del III secolo la capitale dell'impero nella Gallia. Dopo di lui Diocleziano alla fine del III secolo favorisce la viticoltura dei territori della Gallia emanando una riforma che rende i prelievi fiscali sul vino obbligatori. I *vina fiscalia*, le imposte sul vino, sottoponevano i vigneti italici a prelievi tributari destinati a Roma e all'esercito, delocalizzando la produzione di vino e il suo commercio in altre parti dell'impero.

La vite si diffonde dopo la caduta dell'impero romano per effetto ancora una volta, come era capitato spesso nella sua storia, di un dio, di una religione, e il vino diventa un soggetto sociale della civiltà europea.

Dapprima la diffusione della coltura della vite è un fenomeno iterativo, locale, il bisogno di disporre di vino per il consumo alimentare in piccole comunità agricole, ma la crescente presenza di piccoli cenobi benedettini trasforma la viticoltura in un fenomeno collettivo fondamentale per l'economia di intere regioni dove la vite assume il ruolo di «coltura guida» e i suoi prodotti non sono più solo destinati al consumo locale, ma anche all'esportazione. Questi rapporti tra le molte comunità di religiosi che si erano installati soprattutto lungo le grandi direttrici dei pellegrinaggi cristiani, in un'Europa ancora senza confini, sono alla base non solo della diffusione di quei vitigni che erano stati creati lungo i confini dell'impero romano, ma di un nuovo ciclo di incroci, più consapevoli che nel passato, nella scelta dei genitori, che vede nel *Pinot* e nel *Traminer* i protagonisti assoluti, soprattutto in quelle zone dove maggiore era la presenza del monachesimo benedettino.

Questo è un aspetto della storia sociale del vino che segna una profonda faglia tra l'origine dei vitigni dell'Europa continentale e delle regioni attorno alle Alpi, interessate dalle grandi vie di collegamento tra il sud e il nord e quelli dei territori che si affacciano al Mediterraneo, nei quali meno importante è stato il processo di domesticazione locale della vite e per contro è prevalso l'apporto culturale e genetico dell'esperienza colonizzatrice greca.

Il territorio che oggi appartiene alla Germania e alla Francia, all'epoca di Carlo Magno, attorno al Mille, anche per effetto della fase climatica molto favorevole, simile a quella attuale (chiamato «*optimum* climatico») conosce una straordinaria esplosione demografica alla quale corrisponde uno sviluppo della viticoltura sconosciuto alle altre regioni d'Europa.

La vite era presente a latitudini ora impensabili, fino alla Scozia e ad altitudini altrettanto inconsuete, al di sopra dei 1.200 m slm. Questa fase durerà fino alla metà del XIV secolo, in coincidenza dell'inizio della cosiddetta «piccola glaciazione» alla quale si deve il più grande fenomeno di erosione genetica a carico dei vitigni coltivati.

Per la mancanza di fonti scritte fino al XII secolo riferite ai nomi di vitigno e di vini in connessione con le denominazioni che li contraddistinguevano, si può ipotizzare, risalendo all'etimo di molte varietà, che vi fosse ancora una forte continuità sia genetica che colturale tra la viticoltura romana e quella medioevale.

Un altro segno della continuità latina in quei territori, rimasto inalterato fino ai giorni nostri, sono i relitti linguistici costituiti da nomi di persone che si occupavano di vino, di luoghi, di poderi, di corsi d'acqua

e della terminologia viticola ed enologica in lingua tedesca di derivazione gallo-romana e tardo-latina, come la parola *Kelter* (torchio), che deriva dal latino *calcare*, o il nome del vitigno *Traminer*, che deriva dal latino *terminus*, «confine».

6. La geografia dei geni dei vitigni europei: alcuni casi di studio

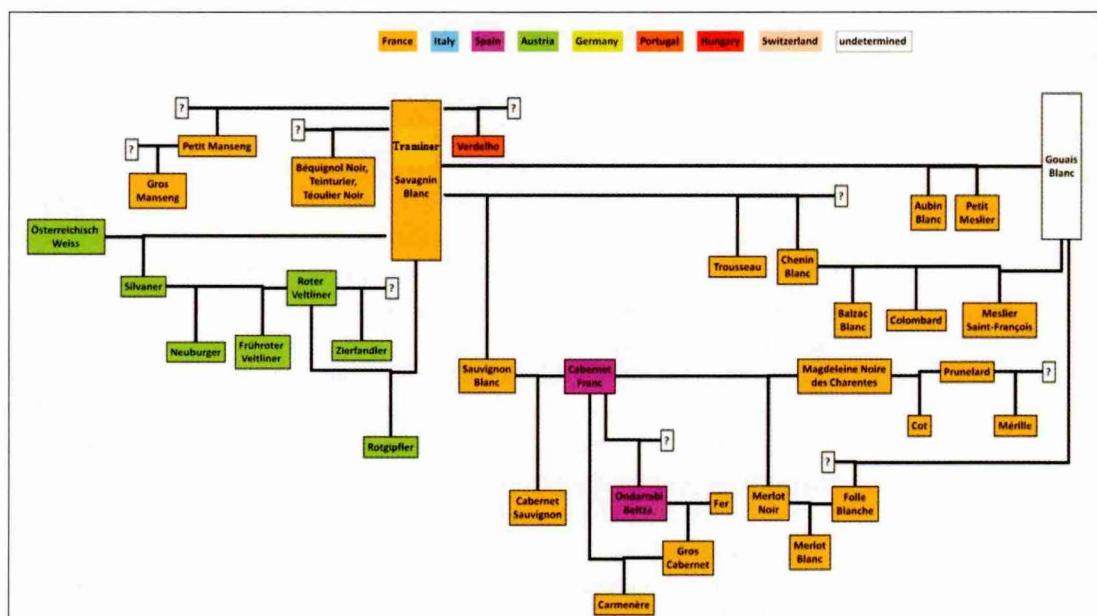
I frequenti casi di omonimia (lo stesso nome per designare vitigni diversi), di sinonimia (lo stesso vitigno aveva più nomi a seconda della regione di coltivazione) e la cosiddetta «coltivazione mista» (*Mischsatz*), che prevedeva la presenza nel vigneto di molti vitigni, non aiutano a scoprire quali erano i vitigni di sopravvivenza romana nella Germania e nella Francia orientale in epoca medioevale. L'unica certezza, che si desume dai riscontri della genetica molecolare, è quella che fa risalire la nascita di molti vitigni dall'incontro di piante di vite selvatiche (o paredomesticate) locali con varietà importate, tra le quali un ruolo determinante ha esercitato una famiglia molto eterogenea per caratteristiche morfologiche e colore delle bacche, quella dell'*Heunisch*, *Gouais*, *Goelz* a seconda della lingua, e delle *Schiave*, dalla stessa radice semantica, *sclavus*, «slavo», «unno».

Da questo primo ciclo di incroci, le piante più interessanti come il *Pinot* e il *Traminer* sono state riutilizzate per ottenere con vitigni, in questo caso locali, con un grado di domesticazione maggiore, altri vitigni che si sono diffusi nella parte occidentale della Francia.

Malgrado questi riscontri che attestano i collegamenti genetici tra moltissimi vitigni (Myles, 2010), la mancanza di una reale collaborazione tra una scienza storica che esamina criticamente le fonti scritte e coloro che applicano questi procedimenti analitici di genetica molecolare, fanno affermare a Matheus (2006) che purtroppo c'è ancora molta speculazione sulle «ipotesi migratorie» di vitigni, frutto della cultura idealista dell'Ottocento. Queste ipotesi che attribuiscono un'origine orientale a molte varietà giunte in Italia, sono però ancora valide per le regioni meridionali che hanno avuto un influsso molto precoce da parte di popolazioni originarie dal Mediterraneo.

Le soglie del Duemila rappresentano lo spartiacque tra le conoscenze ampelografiche classiche, frutto della cultura illuministica dei primi dell'Ottocento, che però si avvitano ormai su se stesse, incapaci di trovare strumenti oggettivi di riconoscimento varietale, e quelle svelate dall'analisi del DNA che inaugureranno un'inaspettata fase di conoscenze e squarceranno quel velo di mistero che circondava fino ad allora l'origine delle varietà di vite.

Quasi certamente queste pagine non si sarebbero potute scrivere senza le informazioni fornite sull'origine dei vitigni dall'analisi del DNA.



Aprè questa nuova era una minuta ricercatrice americana, Carol Meredith, dell'Università di Davis in California, applicando i risultati delle ricerche condotte nel 1993 da un gruppo di ricercatori australiani del CSIRO su una particolare categoria di marcatori molecolari, i microsatellite, usati anche nella criminologia forense per identificare le relazioni genetiche tra gli individui e scoprire le parentele. Sono delle brevi sequenze ripetute del DNA, *locus*-specifiche, dotate di un alto polimorfismo tra gli individui, che vengono evidenziate dalla PCR (*Polymerase Chain Reaction*).

La prima scoperta avvenuta nel 1997 applicando questa tecnica, evidenzia che il *Cabernet sauvignon* è figlio di *Cabernet franc* e di *Sauvignon* bianco, incrocio spontaneo avvenuto nella Francia sud-occidentale qualche secolo fa. Le scoperte si susseguono a ritmo incalzante: dello *Chardonnay* non solo si scoprono i genitori, il *Pinot*, forma evoluta della vite selvatica delle regioni del nord-est francese e il *Gouais*, vitigno arrivato dalla Pannonia, ma si individuano una quindicina di fratelli, dei quali alcuni molto famosi come il *Gamay* e l'*Aligoté*.

Ormai ogni laboratorio di genetica molecolare europeo è lanciato alla scoperta dei *pedigree* dei vitigni del suo territorio, quasi in una gara o meglio una sfida a dimostrare le origini nobili e antiche delle varietà più famose.

Le sorprese non mancano. In Italia i gruppi di ricerca della FEM di San Michele all'Adige, dell'Università di Verona, di Udine, di Milano, del CRA di Conegliano e del CNR di Torino, scoprono i *pedigree* di molti vitigni italiani quali il *Teroldego*, il *Marzemino*, il *Sangiovese*, la *Garganega*, il *Grillo*, alcuni *Moscato* e *Malvasie*, del *Nebbiolo*, solo per citare i più cono-

5. Pedigree dei vitigni europei derivati dal *Traminer/Savagnin*, in J. ROBINSON, J. VOUILLA-MOZ (non pubblicato).

sciuti. Si sono così moltiplicate le scoperte delle vere identità di molti vitigni, come le false sinonimie tra *Cabernet franc* e *Carmenere*, tra *Schiava* altoatesina e *Schiava* lombarda, tra *Pinot giallo* e *Chardonnay*, tra *Fiano* e *Fiano minutolo*, tra *Nosiola* e *Durella*, tra *Syrah* e *Petit Syrah*, solo per citare alcuni esempi, e le omonimie come tra *Primitivo* e *Zinfandel*, *Cannonau* e *Grenache*, *Malvasia delle Lipari* e *Greco di Gerace*, tra *Greco di Tufo* e *Asprinio*, tra *Vermentino* e *Pigato*, tra *Trebbiano di Lugana* e *Verdicchio*, tra *Traminer* e *Savagnin*, tra *Croatina* e *Ehrvatica* croata, ecc., attraverso le quali è stato possibile ricostruire la storia e l'origine non solo dei vitigni, ma della regione di provenienza.

Come nelle indagini forensi nelle quali si scoprono le attribuzioni parentali errate, si è ricostruito il pedigree di alcuni vitigni come il *Müller-Thurgau*, che il suo creatore attribuiva a un incrocio tra *Riesling* e *Sylvaner*, ma di cui la genetica molecolare ha invece scoperto nella *Madaleine Royal* il vero padre, o il *Rebo* che si pensava essere figlio di *Merlot* e *Marzemino* e invece aveva come genitore maschile il *Teroldego*.

Da una collaborazione tra l'Università di Milano e la FEM di San Michele all'Adige, la scoperta che il *Sangiovese* non è un vitigno di origine toscana, ma è figlio di genitori campano-calabresi ed è imparentato con alcuni vitigni dell'Etna e della Sicilia quali il *Nerello* e il *Frappato*. Di particolare interesse per comprendere l'apporto romano alla formazione dei vitigni francesi e tedeschi sono anche i risultati dell'analisi dei pedigree di alcune varietà, ottenuti dai ricercatori dell'Istituto Sperimentale di Klosterneuburg (Vienna).

Il *Sylvaner*, che la tradizione sia orale che letteraria, spesso ispirata da intenti localistici, indicava come il risultato della selezione operata su viti selvatiche del Danubio (da cui la radice semantica da *sylva*, «selva») o che fosse stato portato in Germania dalla Transilvania da Carlo Magno per migliorare la qualità dei vini tedeschi di allora, è in realtà un incrocio spontaneo tra il *Traminer* e il *Bianco Austriaco* (*Weissoesterreich*), vitigno che non è più presente nella viticoltura austriaca, noto per la sua elevata produttività, simile per comportamento e ruolo nella viticoltura altomedioevale al *Gouais* francese.

Questa singolare analogia nel comportamento tra *Bianco Austriaco* e *Gouais*, ambedue di modesta qualità, ma che hanno generato due vitigni altamente qualitativi, come rispettivamente il *Sylvaner* e lo *Chardonnay*, ci fa capire come la natura talvolta fa degli strani scherzi, sparigliando le carte.

È capitato talvolta anche per i cavalli, dove da ronzini sono nati casualmente grandi campioni. Ma la successione degli incroci continua: il *Traminer* incrociandosi con il *Rote Veltriner* ha originato il *Rotgipfler* e questo a sua volta con il *Sylvaner* ha generato rispettivamente il *Neuburger* e il *Rote Veltriner precoce*.

A testimonianza dello sviluppo ciclico della storia, l'origine dei vitigni e della viticoltura in America rappresenta un ottimo modello

per comprendere quanto era successo circa mille anni prima ai confini dell'impero romano. I primi vigneti, pochi anni dopo lo sbarco nelle Antille, si svilupparono con alterne fortune, soprattutto per assolvere all'esigenza di vino della chiesa missionaria. I vitigni giunti dall'Europa, soprattutto dalla Spagna (*Creola, Mission, Pais*, ecc.), vennero coltivati in prossimità dei villaggi occupati dai nativi, che avevano nel tempo sviluppato una viticoltura per l'autoconsumo utilizzando le viti selvatiche locali. Con l'arrivo della vite europea si formarono molti ibridi naturali, attraverso l'incrocio spontaneo (*Dalaware, Catawba, Norton, Elvira*, ecc.), che avevano una buona tolleranza alle malattie crittogamiche, alle quali erano invece molto sensibili i vitigni d'importazione, che a poco a poco vennero sostituiti con i nuovi incroci. L'introggressione genica da parte della *Mission* è stata in alcuni casi talmente importante che la *Vitis girdiana*, specie nativa del sud della California, come forma naturale originaria non esiste praticamente più, mentre sono presenti solo ibridi delle due specie.

7. L'*Heunisch* (o *Gouais*): lo spartiacque della viticoltura europea

Questo vitigno compare in Europa, probabilmente assieme ad altre varietà, in occasione della ricostruzione della viticoltura operata da Probo circa duecento anni dopo l'emanazione dell'editto di Domiziano, che vietava la coltivazione della vite al di fuori dei territori italici, utilizzando varietà portate dalla Pannonia, dove stanziavano le legioni a lui più fedeli. Nel 278 d.C. Probo pianta un vigneto nei pressi di Vienna utilizzando un vitigno chiamato *Heinischen*. La prima citazione è medievale e risale al 1238, in ambito culturale franco. Il suo nome tradisce l'origine geografica: nel tedesco altomedioevale, in epoca carolingia, si denominavano i vini e i vitigni locali, di bassa qualità, con il termine di *Huntsch*, «nostrale», mentre il termine *Frentsch*, «forestiero» (con varie grafie: *Frennsch, Fraenkisch, Fraenzosich*) definiva un vino straniero, di norma considerato di migliore qualità. Dal lemma *Huntschen* deriva *vinum hunicum* o *Heunscherweine*, assimilabile a *vinum slavum*, dal quale la designazione di vino e vitigno *slavus* o *Schiava* che indicavano una varietà di vino o di vite locale, presente sul territorio da molto tempo, da cui *Vernatsch*, da *vernaculus*, «vernaccia», «uva del posto». Al termine «unno» si può associare quello di «slavo», usato per denominare una o più varietà provenienti genericamente dalla Slavonia, dalle quali è derivato il vitigno *Schiava* o *Vernatsch*, come testimonia l'autorevole Pier de Crescenzi (1495), che accomuna la *Vitis sclava* all'*hunnische Rebe*, attraverso appunto il termine *Sclavonien*.

Questo vitigno, che presenta molte varianti cromatiche, ha avuto una grande diffusione nella viticoltura europea attorno ai confini tra Germania, Austria, Slovenia e Svizzera, nella Francia centrale e nella regione delle Alpi nord-occidentali (Piemonte, valle di Susa, Savoia, Isère) dove



6. Sinonimi di *Gouais blanc*. Fonti: BOURSICQUOT *et al.* (2004), MAUL (2005) and VOUILLAMOZ (non pubblicato).

7. I discendenti di *Gouais blanc*. Fonti: BOURSICQUOT *et al.* (2004), MAUL (2005) and VOUILLAMOZ (non pubblicato).

maggiore è stata l'influenza culturale francese, come dimostrano i cento e più sinonimi con i quali è chiamato nelle diverse zone (*Belina* in Slovenia, *Swaess* in Svizzera, *Chatus*, *Listan*, *Persan*, *Verdesse* nella Francia centrale, *Avanà*, *Nebbiolo di Dronero*, *Bian Vert*, *Liseret*, *Prevairai* a cavallo delle Alpi occidentali, *Hynsch* in Alsazia, *Ganche* nel Jurà, *Gros Tresseau* a Parigi, in ungherese è chiamato *Hainos*, ecc.). La sua diffusione venne favorita, oltre che dalla elevata produttività, dalla precocità della maturazione delle sue uve, in una fase climatica fredda e umida che aveva caratterizzato l'Europa settentrionale dal I all'VIII secolo e che aveva impedito la diffusione dei famosi vitigni di epoca imperiale provenienti dalla Campania, la regione allora più rinomata per la qualità dei suoi vini. La sua diffusione venne accompagnata da altre due varietà, altrettanto produttive quali l'*Elbling* (anche questo di origine romana, forse l'*Albana*) e il *Raeuschling* che, con lo sviluppo di una viticoltura mercantile, sono state sostituite da vitigni più qualitativi quali il *Traminer*, il *Riesling* e il *Rulaender*.

Con il passaggio da una viticoltura cosiddetta di protezione o antropofila, orientata alla produzione di vini per un consumo familiare o locale, a una viticoltura commerciale quale era quella che produceva il vino destinato alle legioni romane, che si era sviluppata soprattutto con l'introduzione delle varietà pannoniche, cresce l'importanza dei vitigni ottenuti dall'incrocio spontaneo tra queste e le viti selvatiche locali. Questi vigneti, che assomigliavano di più a dei boschi dove nelle radure erano presenti le viti che si arrampicavano sulle piante, sono i *breeding garden* dove nasce la nuova viticoltura europea. Sono circa ottanta le varietà ancora presenti nella piattaforma ampelografica europea che hanno un genitore pannonico (*Heunisch* o *Schiava*) e un vitigno para-domesticato. Tra queste si ricordano lo *Chardonnay* (*Heunisch* x *Pinot*, *Pinot* che a sua volta è figlio di *Traminer*, una vite selvatica del Reno e un *Pinot* tomentoso, ancestrale del *Pinot* attuale), *Aligoté* (*Heunisch* x *Pinot*), *Riesling* (*Heunisch* x vite selvatica del Reno), *Elbling* (*Heunisch* x vite selvatica tipo *Traminer*), *Elbling blau* (*Riesling* x *Schiava*), *Gamay* (*Heunisch* x *Pinot precoce*), *Lagrein* (*Teroldego* x *Schiava*), *Madeleine Royale* (*Pinot* x *Schiava*), ecc.

8. Il *Traminer* (*Savagnin*) e il *Rèze* (*Retico*), due vitigni nati sui confini d'Europa

Il *Traminer*

Per comprendere l'origine del *Traminer* va rigettata in primis l'ipotesi che una serie di coincidenze attribuivano alla località di Tramin (Termeno), ameno villaggio del Tirolo meridionale, la denominazione del vitigno. Queste coincidenze associavano il nome latino *terminus*, dal quale deriva il nome del paese altoatesino, a un vino molto famoso

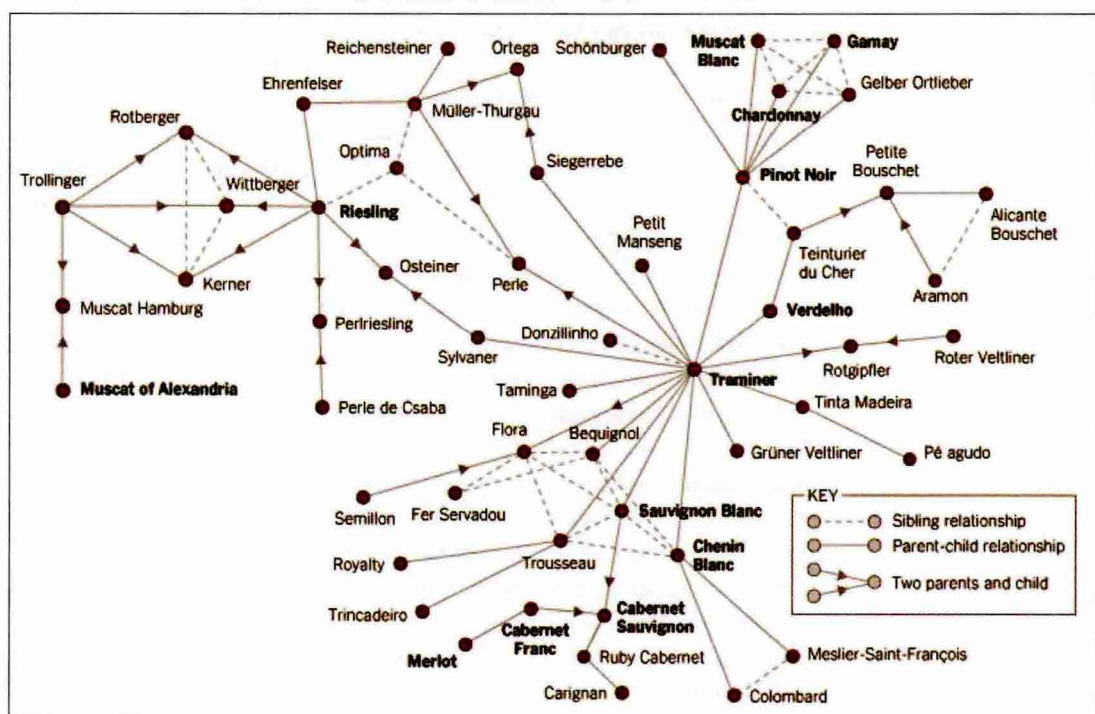
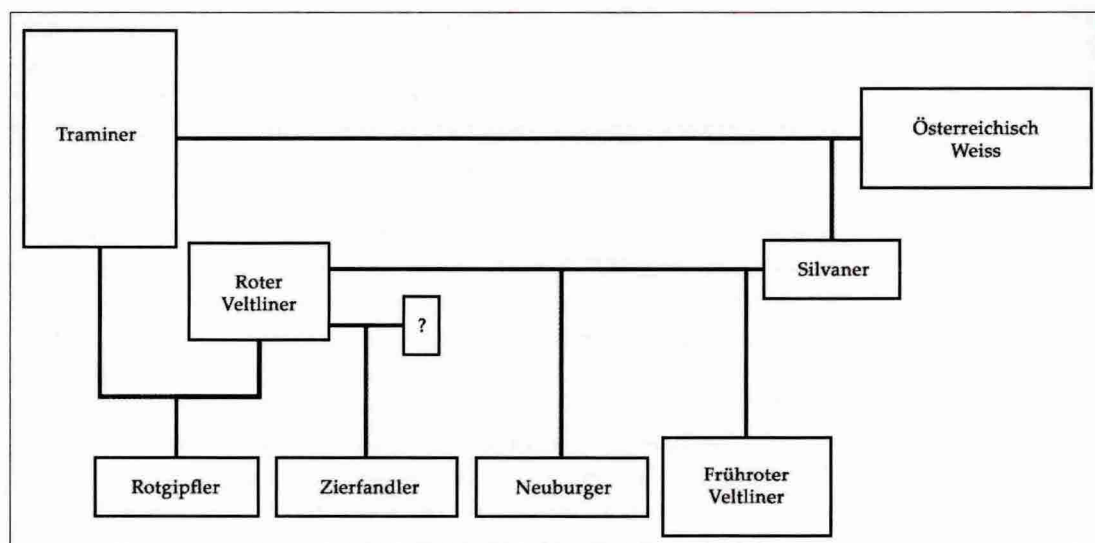
nell'area culturale tedesca, nel medioevo. D'altra parte il toponimo *Terminus* era molto frequente in Germania soprattutto sulla linea del Reno, in Svevia, Franconia, Mesia inferiore, abbandonato con la progressiva germanizzazione della toponomastica medioevale. Vicino a Landau, nel Palatinato, è presente una località chiamata Tramin, così come vicino a Coburg il toponimo Trabinger è certamente derivato da *terminus*. A una testimonianza risalente al 1539, che ne indicava l'origine a Termeno, si contrappongono numerosi altri riscontri che la negano. L'equivoco nasce dalla notorietà dei vini di Termeno, prodotti con uve diverse dal *Traminer*, che erano già conosciuti fino dal 1242 («vini de Traminne» citato da Kraemer, 2006).

Suggestiva è un'ipotesi sull'origine del nome fornita da una fonte medievale. Quella delle *Aminee* era una famiglia varietale di origine greca che in epoca romana era sinonimo di qualità, come lo era il *Falerno*. In epoca medioevale i monaci benedettini che scrivevano in latino usavano le forme progressivamente corrotte di *Aminea* per indicare un vitigno che produceva un vino di grande qualità: *der aminer*, *dr-aminer*, *draminer*, *traminer*, *tramminer*.

La prima menzione considerata veritiera riferita all'origine del vitigno è del 4 agosto 1483, come riporta un documento del convento di Babenhausen presso Stoccarda. Il documento in questione indica, sebbene indirettamente, l'appartenenza del *Traminer* ai vitigni locali, derivati dalla domesticazione delle viti selvatiche, in quanto cita in alternativa ai vini di *Traminer*, quelli prodotti da vitigni chiamati genericamente *Frensch*. Perché questa precisazione è importante? Nel medioevo, come in età romana, il parametro più importante per giudicare le caratteristiche di un vitigno e per valutare la qualità del suo vino era la sua provenienza. Il primo nome del vitigno fu infatti *Rothfraenckisch* che venne dato dai carolingi e merovingi quando il sacro romano impero si stendeva dai Pirenei all'Elba. L'attribuzione di *Traminer* fu più tardiva, in Svevia, per indicare un vitigno dal quale si produceva un vino aromatico, molto simile a quello che proveniva dal Tirolo meridionale, diffuso attraverso la regola benedettina nel corso della «piccola glaciazione» e che godeva una grande fama tra l'alto clero e la nobiltà, al pari dei vini commercializzati da Venezia con il nome di *Malvasia*, ma prodotto da vitigni diversi dal *Traminer*.

Il vitigno *Traminer* quindi, isolato dalla flora spontanea delle foreste prospicienti il Reno o come indica Bronner, ampelografo tedesco della metà del XIX secolo, dell'isola di Ketsch e confermato dalle indagini molecolari di Regner nel 2000, diviene il capostipite di una ricca discendenza.

Ma su altri confini, quelli tra la Svizzera e la Francia, nello Jurà, nel 1385, compare la dizione di *Savagnin*, vitigno dalle bacche rosa, molto simile al *Traminer*, ma non aromatico. Ancora una volta la storia di questo vitigno è legata a quella dei benedettini, in quanto l'abbazia di Chateau-



8. La progenie con Österreichisch Weiss, in SEFC, STEINKELLNER, GLOESSL, KAMPFER, REGNER, «Reconstruction of a grapevine pedigree by micro satellite analysis», in *Theoretical and Applied Genetics*, 97, (1-2), 1998, pp. 227-31.

9. Recente studio probabilistico del polimorfismo a singolo nucleotide (SNPs), in S. MYLES *et al.*, «Genetic structure and domestication history of the grape», in *PNAS*, doi: 10.1073/pnas.1009363108 1-6. Pubblicato pre-print on line (18 gennaio 2011).

Chalon, dove sembra che sia stato coltivato per la prima volta, con questo vitigno produceva attorno al Mille un vino dolce molto simile al *Tokaji*. La presenza di questo vitigno rimane oscura fino al XVIII secolo perché la Contea Franca fino al 1678 rimane sotto il dominio spagnolo-austriaco e la sua viticoltura peraltro molto modesta è ignorata dagli studiosi di ampelografia europei. I suoi vini però non nascondono l'influenza spagnola essendo molto simili ai vini ottenuti con la tecnica dei *flores* di Xeres. L'analisi del DNA dimostra che *Savagnin* e *Traminer* sono lo stesso vitigno, solo il *Traminer* aromatico presenta delle differenze, peraltro non morfologiche (forma delle foglie, forma del grappolo, colore delle bacche), ma nella capacità di produrre i terpeni responsabili dell'aroma caratteristico.

Anche l'*Albarino*, vitigno coltivato sui confini settentrionali del Portogallo e della Spagna, in Galizia, si può ascrivere al gruppo dei *Savagnin-Traminer*, anche se la presenza di vitigni (*Caino blanco-Albarino-Alvarinho*) con sinonimie errate rende più difficile il riconoscimento. La semantica del nome può fare risalire questo vitigno all'area renana (Alba-rino = bianco del Reno) benché l'arrivo in Galizia sia da attribuire ai mercenari baschi che occupavano la Contea Franca. Con l'analisi dei DNA attraverso i marcatori microsatellite si è risaliti ai figli e nipoti del *Traminer*. Infatti dall'incrocio spontaneo del *Traminer* (chiamato *Savagnin* nella Contea Franca, nella variante non aromatica e molto vicino geneticamente all'*Albarino* della Galizia) con un vitigno ignoto, ha origine il *Pinot*, il quale incrociandosi a sua volta con il *Gouais*, vitigno portato dai romani dalla Pannonia, dà origine a una quindicina di vitigni diffusi nel nord-ovest della Francia, nel Lorenes e nella Champagne, tra i quali si ricordano lo *Chardonnay*, i *Gamays*, il *Melon*, l'*Aligoté*, il *Petit Meslier*, ecc.

Dall'incrocio spontaneo con il vitigno cosiddetto *Bianco Austriaco*, il *Traminer* ha generato alcuni vitigni importanti invece per la viticoltura tedesca quali il *Sylvaner*, e da questo con il *Roter Veltriner*, il *Fruehroter Veltriner* e il *Neuburger*. Attraverso successivi incroci, si sono generati vitigni caratteristici di zone sempre più occidentali quali il *Bordolese*, la *Loira*, la *Charente*. Infatti discendenti di *Traminer* sono lo *Chenin b.*, il *Colombard*, la *Folle b.*, il *Sauvignon*, il *Cabernet sauvignon*, il *Merlot b.*, il *Petit* e *Gros Manseng*, ecc. Anche la *Ribolla* è imparentata molto strettamente con il *Traminer*.

Il Rèze

Il nome del vitigno deriva dal toponimo *Raetia*, una regione che dal Danubio si estendeva nel passato ai Grigioni, comprendendo Tirolo e Lombardia settentrionale, divenuta in seguito una provincia romana. Dalla vinificazione dell'uva della *Vitis raetica* si otteneva il vino retico che, a giudizio dei georgici latini e di Virgilio, era di qualità eccelsa, secondo

solo al *Falerno*. Plinio il Vecchio attribuisce l'origine dell'uva retica all'area veronese, origine rivendicata peraltro anche dalla Valtellina. In tempi più recenti autori svizzeri e francesi ipotizzano che il nome *Raetica* sia sopravvissuto in una varietà coltivata nel Vallese fin dall'epoca romana, chiamata *Rèze*, citata in epoca medievale con il nome di *Recy*.

Si può quindi ipotizzare che *Rèze* sia l'unico relitto etimologico della vite retica. Attraverso l'analisi del DNA i ricercatori della Fondazione Mach di San Michele all'Adige hanno scoperto che il vitigno *Rèze* è imparentato con il *Cascarolo nero* presente in Piemonte, con la *Grande Arvine* del Vallese, il *Groppello di Revò* e la *Nosiola* del Trentino.

Inoltre il *Groppello di Revò* è anche imparentato con un vitigno della Savoia, la *Dureza*, genitore dello *Syrah* e con il *Teroldego* ed è un genitore del *Grosse Arvine*, antico vitigno del Vallese. Come si possono giustificare questi rapporti genetici tra varietà così lontane dal punto di vista della loro origine geografica?

Forse perché il Vallese e la val di Non hanno in comune un'antica presenza retica, popolazione che abitava le Alpi sul versante meridionale e che hanno sviluppato con gli etruschi, transfughi dalla pianura padana dopo la seconda guerra punica, una cultura reto-etrusca che aveva una grande abilità nella lavorazione del ferro.

Tra queste popolazioni, attraverso la cosiddetta «via di Eracle», si erano stabiliti rapporti molto stretti e quindi è probabile che vi sia stato uno scambio anche di vitigni. In Trentino è sopravvissuto nella terminologia viticola il sostrato latino *rasi*, *res*, *razoi*, *reze* e in Friuli *risit* per indicare il magliolo (più modernamente barbatella), usato per i nuovi impianti prima dell'avvento della fillossera.

9. Conclusioni

Le nozioni di frontiera e di confine non sono di facile definizione se non si utilizza una metafora, strumento creativo spesso impiegato nel pensiero scientifico. Allo scopo di rappresentare qualcosa che separa e unisce nello stesso tempo è necessario identificare una sorta di terra di nessuno, luogo tra due spazi, non necessariamente geografici, ciascuno dei quali occupato da una società o cultura, distinti l'uno dall'altro. Questa metaforica terra di nessuno, che sta tra due culture, è una zona di frontiera, dove due culture si contrappongono o si integrano. Di norma la cultura più forte ha un'azione intrusiva e nel suo movimento di espansione preme sulle società limitrofe e quindi nel caso della vite esporta il modello romano verso altri paesi. Può sembrare contraddittorio ma la frontiera è uno spazio capace di produrre continuità storico-culturale e favorire la conservazione delle espressioni più arcaiche della viticoltura, a guisa di una sorta di riproduzione delle società originarie che si incon-

trano e che spesso non si integrano, ma può essere anche il luogo dove nasce una nuova viticoltura, diversa soprattutto per i vitigni che riesce a generare. Questo è quanto successo circa duemila anni fa nell'incontro tra i popoli dell'Occidente e quelli dell'Oriente sulle rive del Reno e del Danubio. Da un punto di vista metodologico un vitigno antico, anche se non più coltivato e presente come reliquia in una collezione, può rappresentare per la sua persistenza un efficace indicatore dell'esistenza di un confine culturale nella viticoltura europea. Lo sviluppo della genetica dei marcatori molecolari offre uno strumento diagnostico insostituibile per ricostruire i pedigree delle varietà coltivate, utilizzando il DNA di quelle più antiche e delle viti selvatiche ancora presenti allo stato naturale. È però necessario validare i risultati dell'analisi dei marcatori molecolari con i riscontri delle fonti letterarie, storiche, archeologiche e antropologiche, con un approccio interdisciplinare. Poiché la storia della viticoltura europea presenta dei connotati molto diversi da zona a zona, come hanno recentemente dimostrato le ricerche di Cavalli Sforza e del suo gruppo per le origini delle popolazione umane (2001), per poter disegnare una geografia dei confini, basata sui riscontri varietali, oltre alle banche-dati ottenute dalla genotipizzazione delle numerose collezioni ampelografiche europee, sono necessarie delle ricerche specifiche, da condurre nei luoghi oggetto dello studio, per considerare le testimonianze in situ, spesso labili, costituite da un corpus di conoscenze della tradizione orale e delle serie terminologiche del campo semantico, strutture latenti che vengono rese esplicite dalle cosiddette «situazioni rivelatrici» che mettono in luce aspetti fondamentali del problema studiato, altrimenti inavvertiti. Assieme agli apporti della semantica e della semeiotica del paesaggio vitato, con i suoi miti ormai in via di scomparsa irrimediabile, è necessario utilizzare nell'analisi di questi relitti, quelle fonti documentarie che Le Goff (1979) definisce «nuove» quali la sociologia, la demografia, l'antropologia, l'etologia in forte interazione con la biologia molecolare. A livello genetico lo sforzo maggiore dovrà essere indirizzato nell'individuazione delle viti selvatiche, in rapida erosione genetica, perché come diceva Levadoux (1956) in queste è nascosto il segreto delle origini della nostra viticoltura.

Epilogo

Tutti i vitigni hanno, come gli uomini, identità multiple. Vengono tutti da un paese, da una località, da un vigneto che li definisce e li segna per sempre. Sono nati da una cultura ancestrale che li imprigiona e li feconda. Nel corso della storia assumono ruoli che mutano in funzione delle circostanze, del luogo dove vengono portati, del momento in cui sono scelti. Multipli di loro stessi, ignari della loro origine, si manifestano loro malgrado in virtù del loro passato, che mai riescono a testimoniare

attraverso il vino che producono, nel tentativo di sapere chi sono, in quella ricerca infinita che ha inizio da un vinacciolo, che non termina mai e che si chiama vita. Non assomiglia la nascita di un vitigno, alla nascita di ciascuno di noi?

Bibliografia

- J. BOWERS, J.M. BOURSICQUOT, P. THIS, K. CHU, H. JOHANSSON, C. MEREDITH, «Historical genetics. The parentage of Chardonnay, Gamay and other wine grapes of northeastern France», in *Science*, 285, 1999, pp. 1562-1565.
- F. BRAUDEL, *La storia, misura del mondo*, Bologna, il Mulino, 1998.
- L.L. CAVALLI SFORZA, «Un approccio multidisciplinare all'evoluzione della specie umana», in G. BOCCHI, M. CERUTI (a cura di), *Le radici prime dell'Europa. Gli intrecci genetici, linguistici, storici*, Milano, Mondadori, 2001.
- J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1993.
- P. DE CRESCENZI, *Opus ruralium commodorum*, Venezia, Matteo Capcasa, 1495.
- F. DEL ZAN, O. FAILLA, A. SCIENZA (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia, ERS, 2004.
- R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France: des origines au XIX siècle*, Paris, Flammarion, 1959.
- G. FORNI, «Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina: aspetti ecologico-culturali, linguistico-tecnologici», in G. FORNI, A. SCIENZA (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto trentino del vino, 1996.
- M. HEIDEGGER, *Saggi e discorsi*, Milano, Mursia, 1976.
- ISIDORO, *Etymologiarum*, VII, 5.
- J. LE GOFF, *La nouvelle histoire*, Paris, Retz-Cepl, 1979.
- Ch. KRAEMER, *Rebsorten in Wuerntenberg*, Ostfildern, Thorbecke, 2006.
- L. LEVADOUX, «Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L.», in *Annales de l'Amélioration des Plantes*, 1, 1956, pp. 59-118.
- M. MATHEUS, «La viticoltura dell'Europa continentale nell'alto medioevo. Continuità e cambiamento in una prospettiva comparativa», in *Olio e vino nell'alto Medioevo*. Atti della LIV Settimana di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, CISAM, 2007.
- C.P. MEREDITH, «Grapevine genetics: probing the past and facing the future», in *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 66, 1, 2001, pp. 21-25.
- S. MYLES, «Genetic structure and domestication history of the grape», in *PNAS*, 108, 9, 2011, pp. 3530-3535.
- F.J. TURNER, *La frontiera nella storia americana*, Bologna, il Mulino, 1959.
- J. VOUILLAMOZ, M.S. GRANDO, «Genealogy of wine grape cultivars: Pinot is related to Syrah», in *Heredity*, 97, 2, 2006, pp. 102-110.
- J. VOUILLAMOZ, A. MONACO, L. COSTANTINI, M. STEFANINI, A. SCIENZA, M.S. GRANDO, «The parentage of Sangiovese, the most important Italian wine grape», in *Vitis*, 46, 2, 2007, pp. 19-22.
- J. VOUILLAMOZ, «Origine del Gewürtztraminer: il DNA incontra la storia», in *International Gewürtztraminer Symposium*, Bolzano, 2011.
- A. WATSON, *Aurelian and the Third Century*, London/New York, Routledge, 1999.

Il vitigno: significato, origine e variabilità

di Osvaldo
FAILLA

Abstract

Secondo la tassonomia botanica il vitigno (= varietà di vite coltivata) corrisponde al livello gerarchico del taxon definito con il termine cultivar. Si tratta di un taxon sub-specifico, derivato per selezione antropica, di individui caratterizzati da uno o più caratteri (morfologici, fenologici, fisiologici) che, relativamente agli stessi, sia: a) chiaramente distinguibile, b) uniforme, e c) stabile. Il vitigno, se propagato con le modalità appropriate, per via vegetativa, deve mantenere tali caratteristiche. Nella presente nota si mette in evidenza come la definizione di vitigno debba fare riferimento alla sua genesi, ovvero al processo antropico che ne ha dato origine, e alla successiva evoluzione, in senso darwiniano, quale conseguenza della sua propagazione e coltivazione. Solo un approccio di questo tipo può essere funzionale alla ricerca antropologica, tesa a indagare sulle scelte varietali operate dai viticoltori nel corso della storia. Su tali basi è possibile accettare per i vitigni sia un'origine monofiletica, ossia da un unico capostipite, sia un'origine polifiletica. In questo secondo caso la polifilia può essere primigenia (vitigni popolazione) o secondaria. Le fasi iniziali della domesticazione della vite, e quindi della nascita dei vitigni aborigeni, sono ancora oggetto di studio. Più chiare sono invece le idee circa la formazione successiva degli assortimenti varietali. Si propone infine una classificazione dei vitigni che consente di mettere in opportuna evidenza gli aspetti biologici e antropologici del processo di formazione e selezione dei vitigni stessi.

The vine: meaning, origin and variability. According to botanical taxonomy varietal vine ('vitigno') (= variety of cultivated grapevine) corresponds to the hierarchical level of the taxon defined by the term cultivar. It is a sub-specific taxon, derived from anthropogenic selection, of individuals characterized by one or more characteristics (morphological, phenological or physiological) which between themselves are either: a) clearly distinguishable, b) uniform and c) stable. The vine varietal, when propagated by the appropriate procedure, i.e. through growth, maintains these same characteristics. In this piece we show how the definition of varietal vine must refer to its genesis, or to the anthropogenic process which produced it, and its subsequent evolution, in a Darwinian sense, as a result of its propagation and cultivation. Only an approach of this kind can be useful for anthropological research aiming to investigate the varietal choices made by growers through time. On this basis it is possible to describe a monophyletic origin for a vine varietal, i.e. from a single progenitor, or a polyphyletic origin. In this second



case the polyphilia may be primordial (common vines) or secondary. The initial stages of domestication of the vine, and hence of the birth of native vines is still under investigation. Ideas about the formation of successive varieties are somewhat clearer. We suggest a classification of varieties that employs evidence from the appropriate biological and anthropological aspects of the process of formation and selection of the vines themselves.

1. La definizione di vitigno

Può sembrare paradossale che Charles Darwin in *L'origine della specie* rinunci a definire il termine «specie», ovvero l'unità tassonomica protagonista della sua opera. Nell'introduzione infatti sottolinea:

«E non discuterò nemmeno ... delle varie definizioni del termine specie. Nessuna di esse ha mai soddisfatto i vari naturalisti, anche se ogni naturalista sa, più o meno, che cosa intende quando parla di specie» (Continenza, 2004).

Le nuove concezioni aperte dall'elaborazione della teoria dell'evoluzione richiedevano infatti un grande sforzo intellettuale per definire la specie ormai affrancata dalla visione creazionista. Ernst Mayr (2005), padre della biologia evoluzionistica moderna, centocinquanta anni dopo peraltro ribadisce:

«ci si riferisce ... come al problema della specie. È probabile che non esista un altro problema in biologia sul quale c'è un così marcato dissenso come su tale questione».

Non deve dunque stupire che tra gli agronomi non vi sia concordanza nella definizione del termine «vitigno», come risulta anche da un recente dibattito in seno al gruppo di lavoro «Viticultura» della SOI – Società Orticola Italiana (Failla *et al.*, 2007). In quella occasione ebbi modo di sottolineare come nella definizione del termine «vitigno», per molti studiosi e ricercatori nel campo della viticoltura, non vi fosse un'adeguata considerazione degli aspetti antropologici connessi al concetto stesso. Il vitigno infatti, secondo le riflessioni fatte con i colleghi Attilio Scienza e Lucio Brancadoro, trattandosi di un gruppo tassonomico (*taxon*) definito nell'ambito di una specie agraria, e quindi domestica, non può che essere definito in relazione alla sua genesi, ovvero il processo antropico che ne ha dato origine, e alla successiva evoluzione (in senso darwiniano), quale conseguenza della sua propagazione e coltivazione.

Peraltro dare una definizione al vitigno non è una questione solo accademica, cioè solo di interesse per la comunità scientifica. La viticoltura europea è fortemente regolamentata, e ancor di più lo è la viticoltura per la produzione dei vini a denominazione di origine. Uno dei vincoli maggiori è proprio connesso alla scelta varietale. In Europa infatti i nuovi vigneti possono essere impiantati solo con le varietà iscritte al Registro

nazionale delle varietà di vite e incluse tra quelle consentite nella specifica provincia. I disciplinari di produzione dei vini a denominazione pongono poi ulteriori vincoli. È chiaro pertanto come la definizione di vitigno abbia delle importanti conseguenze pratiche sulla viticoltura italiana. In particolare, dalla definizione di vitigno possono dipendere l'iscrizione al registro nazionale tanto delle nuove varietà di vite così come di varietà antiche ma non ancora registrate. Dalla definizione di vitigno conseguono almeno altri due aspetti di grande rilevanza pratica: il grado di variabilità che un vitigno può manifestare e il legame tra il vitigno e il territorio nel quale è stato selezionato dai viticoltori nel corso dei secoli. In termini più generali, dalla definizione di vitigno può dipendere il grado di diversità biologica (biodiversità) e di diversità agraria (diversità agro-ecologica) dei sistemi vitivinicoli del nostro paese.

2. Vitigno = *cultivar*

Se per vitigno si intende, come ritengo sia generalmente accettato, una «varietà coltivata di vite», possiamo far riferimento a ciò che in ambito internazionale è definito con il termine *cultivar*, termine coniato contraendo l'espressione inglese *cultivated variety* (= varietà coltivata). Si tratta di un termine coniato nel 1923 da Liberty Hyde Bailey (1858-1954), botanico orticolo americano, la cui definizione è stata più volte affinata. In accordo a quella proposta nella settima e ultima edizione dell'*International code of nomenclature for cultivated plants* (Brickell et al., 2004), di

«un gruppo tassonomico sub-specifico, generato dalla selezione dell'uomo, di individui che per uno o più caratteri di natura morfologica, fenologica o fisiologica, risulti chiaramente *distinguibile* dalle altre *cultivar*, *uniforme* al suo interno, e *stabile* nel tempo e alla propagazione, purché questa sia operata con le modalità appropriate (per seme o per via vegetativa)».

Tale definizione è riassunta nei cosiddetti «criteri DUS»: Distingui-bilità, Uniformità e Stabilità. Sempre in accordo all'*International code of nomenclature for cultivated plants*, l'origine di una *cultivar* può avvenire per ibridazione controllata o accidentale, ovvero per selezione da popolazioni coltivate o spontanee.

La struttura genetica di una *cultivar*, in relazione alle caratteristiche genetiche della specie agraria e alle modalità di costituzione della *cultivar* stessa, può essere quella di (Soule, 1985):

- un clone, o più linee clonali simili, propagate per via vegetativa;
- una o più linee selezionate per autofecondazioni (piante autogame) o per *inbreeding* (piante allogame), propagate per seme;
- una popolazione di individui allogami in equilibrio genetico (ecotipi, popolazioni migliorate per selezione massale e varietà sintetiche);
- un insieme di individui ibridi di prima generazione (F1) ricostituito in

tempi successivi per incrocio di due o più linee genetiche, mantenute clonalmente, per autofecondazione o per ibridazione di prima generazione.

3. Vitigno, ampelografia classica e molecolare

Se quanto ora esposto ha validità generale per tutte le piante agrarie, è però da sottolineare come per la vite, e in generale per le piante legnose da frutto, la struttura genetica delle *cultivar* sia da riferire alla prima tipologia, ovvero a quella del clone, o di più linee clonali simili, propagate per via vegetativa. Peraltro non vi è un accordo generale tra gli studiosi di viticoltura, circa le modalità di applicazione dei già richiamati criteri DUS (Distinguibilità, Uniformità e Stabilità). Demarcare i confini varietali è infatti spesso materia dibattuta. Ciò significa circoscrivere la popolazione di viti che può essere ascritta alla medesima *cultivar*, includendo quindi le eventuali popolazioni definite con nomi diversi in relazione a diversi areali di coltivazione (sinonimie), ed eventualmente escludendo quelle popolazioni che dovrebbero invece essere considerate afferenti a vitigni diversi ma che sono invece denominate con il medesimo nome (omonimie).

Gran parte della ricerca ampelografica dell'Ottocento e del Novecento si è dedicata alla classificazione delle varietà di vite e molti dei risultati acquisiti nell'identificazione varietale, in particolare nella risoluzione dei presunti casi di sinonimie e di omonimie, ha trovato applicazione pratica nei registri nazionali delle varietà di vite coltivata, che sono alla base della regolamentazione soprattutto della viticoltura europea (Lacombe *et al.*, 2011).

Prima della rivoluzione operata dagli sviluppi della biologia molecolare nel corso degli ultimi 15 anni, che ha consentito di analizzare la molecola del DNA in modo nuovo rispetto al passato, permettendo lo studio di aspetti importanti della struttura genetica degli organismi viventi, e che, nel caso specifico, ha dato la possibilità di studiare le caratteristiche della struttura genetica dei vitigni, si riteneva verosimile che le varietà di vite coltivata potessero afferire a una delle seguenti tipologie (Rives, 1971):

- vitigni policlonali o polifiletici: costituiti da più linee clonali, fenotipicamente simili ma genotipicamente diverse perché originatesi da più semenzali capostipiti, più o meno strettamente imparentate fra loro;
- vitigni clonali o monofiletici: costituiti dalla moltiplicazione e selezione di individui derivanti da un singolo semenzale capostipite, nato accidentalmente, come si ritiene sia avvenuto per i vitigni antichi, o intenzionalmente, come avviene per quelli prodotti dai programmi di miglioramento genetico; all'interno di un vitigno monofiletico è però

riscontrabile una variabilità clonale più o meno ampia, conseguente solo a mutazioni genetiche;

- vitigni da mutazione: derivanti da selezione e moltiplicazione vegetativa di mutanti generati da un vitigno preesistente e distinti dal vitigno capostipite perché molto diversi fenotipicamente.

Grazie all'avvento delle tecniche della biologia molecolare, che hanno consentito di analizzare importanti aspetti del DNA, permettendo tra l'altro di accertare l'appartenenza o meno di un individuo a una specifica linea clonale, ovvero di definire possibili rapporti di parentela tra due o più individui, il quadro delle conoscenze della genetica della vite è in parte cambiato. Ad esempio, varietà che in relazione alla grande variabilità intra-varietale si riteneva fossero vitigni policlonali e polifiletici, come il *Pinot nero*, si sono svelate in realtà vitigni clonali e monofiletici derivanti cioè da un unico capostipite (Regner *et al.*, 2000).

La variabilità clonale intra-varietale di alcune varietà è stata peraltro confermata anche mediante i marcatori molecolari che hanno messo in evidenza in più circostanze la coesistenza di più linee clonali nell'ambito della medesima varietà. In generale si sono individuate linee clonali comunque derivate da un unico capostipite e quindi differenti solo per mutazioni. A questa tipologia afferiscono il già citato *Pinot nero* (Regner *et al.*, 2006), ma anche la *Corvina veronese* (Vantini *et al.*, 2003), il *Traminer aromatico* (Imazio *et al.*, 2002) e il *Riesling renano* (Regner *et al.*, 2000).

Un'eccezione già da tempo documentata è però quella della *cultivar Fortana* (Silvestroni *et al.*, 1997), nell'ambito della quale è stata dimostrata la coesistenza di almeno due linee clonali derivanti da due capostipiti tra loro imparentati. Di recente anche per l'*Inzolia* è stata riscontrata l'origine policlonale e polifiletica (Branzanti *et al.*, 2006). Più discusso è invece il caso del *Sangiovese*, che risulterebbe un vitigno policlonale e polifiletico qualora nel suo ambito si accettasse di includere anche alcune sinonimie da taluni tuttora criticate (Vignani *et al.*, 2002; Filippetti *et al.*, 2005).

La biologia molecolare ha inoltre confermato quanto era stato già ipotizzato circa l'origine per mutazione somatica da vitigni preesistenti di alcuni vitigni quali ad esempio *Pinot meunier*, *Pinot grigio* e *bianco* dal *Pinot nero*, o il *Traminer neutro* da quello aromatico. In questi casi la rilevante differenza morfologica e/o tecnologica tra il vitigno originale e quello mutato trova concordi tanto gli studiosi quanto i pratici nel ritenere le linee clonali mutate varietà distinte.

Più complessa appare invece la questione delle sinonimie controverse. Un esempio fra i molti è quello del *Trebbiano di Soave / Verdicchio / Trebbiano di Lugana*, considerate convenzionalmente sinonimie di un'unica varietà perché derivanti per via vegetativa da un unico capostipite, ma rivendicate, ad esempio dai viticoltori della zona di Lugana, come varietà diverse perché distinguibili in relazione alla morfologia di foglia e grappolo nonché per i caratteri enologici.

4. Tassonomia e biodiversità: approccio tipologico e popolazionale

Un limite che ha caratterizzato e che caratterizza tuttora gli studi ampelografici è il riferimento per la descrizione varietale a un numero limitato di *specimen* (esemplare, pianta di riferimento), che si riflette anche sulla scarsa considerazione che la variabilità intra-varietale trova nelle descrizioni ampelografiche. Questo atteggiamento operativo, definibile come «approccio tipologico» è in contrapposizione con l'«approccio popolazionale». Quest'ultimo, che è alla base della moderna tassonomia, sembra invece ancora rifiutato dall'ampelografia. L'introduzione dell'uso dei marcatori molecolari per l'identificazione varietale ha rafforzato l'approccio tipologico, portando ad accettare surrettiziamente il concetto della sola origine monofiletica, cioè da un unico semenzale capostipite, delle nostre varietà di vite, escludendo il concetto di varietà policlonale e polifiletica, cioè di varietà costituite da linee clonali derivanti da più capostipiti più o meno imparentate tra loro.

Un altro grave errore che, a giudizio mio, di alcuni colleghi e soprattutto di molti viticoltori, sta caratterizzando la moderna ampelografia, riguarda la tendenza di considerare forzatamente tutte le popolazioni derivanti da un unico capostipite, anche se selezionate in luoghi differenti, e spesso definite localmente con nomi diversi, semplici sinonimie della medesima varietà.

Le conseguenze di questo atteggiamento tassonomico sulla viticoltura appaiono gravi con riferimento ai programmi di selezione clonale, limitati nella valorizzazione di una biodiversità intra-varietale. Altro aspetto è quello dell'identità di numerose viticolture minori, che non possono tutelare la piattaforma genetica locale quando essa viene considerata solo un caso di sinonimia rispetto a varietà diffuse in altre regioni. Oltre al già citato caso dei *Trebbiani di Lugana* e di *Soave* ritenuti semplici sinonimi del *Verdicchio*, citiamo anche il caso di *Cannonau* e *Tocai rosso* considerati sinonimi di *Grenache* e *Garnacha* o del *Chiavennasca* ritenuto sinonimo di *Nebbiolo*.

5. La genesi primaria dei vitigni attraverso il processo di domesticazione della vite selvatica

La forma selvatica della *Vitis vinifera* L. appartiene alla vegetazione delle regioni floristiche mediterranea, sub-mediterranea e caucasica, con una dilatazione anche verso le regioni pontica e caspica.

La vite selvatica (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris* Beck) si differenzia da quella coltivata (*Vitis vinifera* ssp. *sativa* (DC.) Hegi), per numerosi caratteri ecologici, morfologici e fisiologici. Senz'altro l'aspetto discriminante più rilevante è quello legato alla sessualità delle piante e alla dimensione dei

loro organi. Le forme domestiche sono a fiore ermafrodita e con organi di dimensioni maggiori di quelle selvatiche che sono invece dioiche, cioè con piante a fiore maschile e piante a fiore femminile, e con organi vegetativi e riproduttivi in genere di dimensioni più contenute (tab. 1).

Tab. 1 - Caratteristiche differenziali della vite selvatica rispetto alla coltivata secondo Stummer (1911), Schiemann (1953), Levadoux (1956), Olmo (1995), Failla *et al.* (1992) e Mattivi *et al.* (1993)

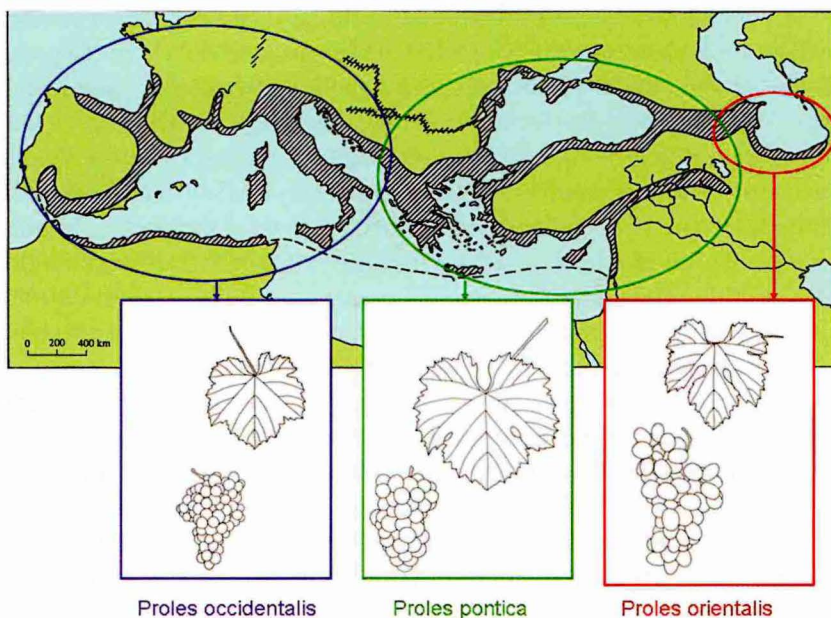
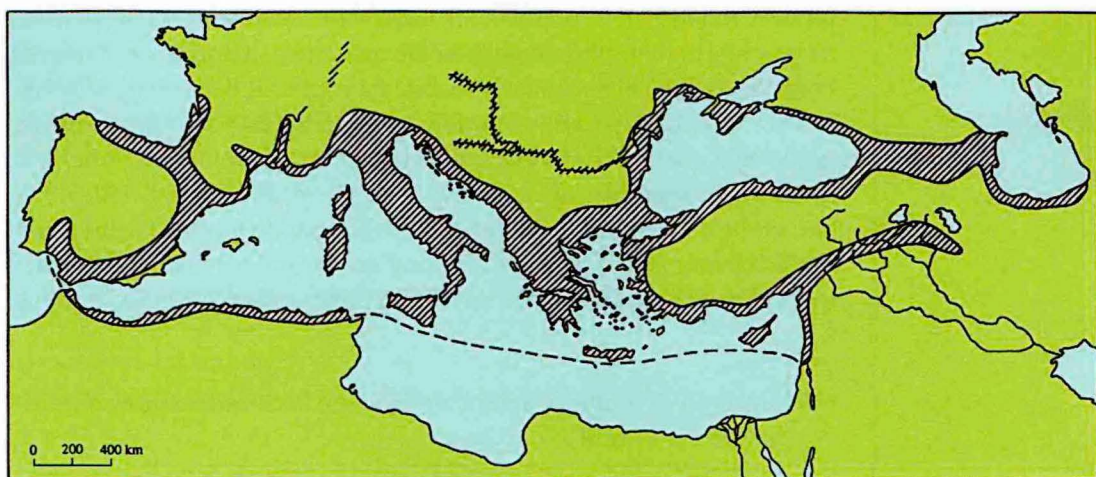
Vite selvatica <i>Vitis vinifera</i> ssp. <i>silvestris</i> Beck	Vite coltivata <i>Vitis vinifera</i> ssp. <i>sativa</i> (DC.) Hegi
Ecotipo tipicamente mesofitico (flora ripariale)	Ecotipi mesofitici e xerofitici
Germogli e tralci poco vigorosi con portamento ricadente	Germogli e tralci di maggiore vigore con portamento da assurgente a ricadente
Foglie generalmente glabre piccole intere o trilobate (raramente 5-7 lobi) con seno peziolare molto aperto o aperto	Foglie da glabre a tomentose grandi da intere a 7 lobi con seno peziolare da aperto a chiuso con lembi sovrapposti
Fiori unisessuali in piante dioiche	Fiori ermafroditi
Grappoli di piccola dimensione con acini piccoli e sferoidali	Grappoli di maggiori dimensioni talvolta alati con acini più grandi da sferici a ovoidali
Bacche generalmente molto pigmentate Profilo antocianico spesso privo di forme esterificate	Bacche da non pigmentate (bianche) a leggermente pigmentate (rosa) a pigmentate (rosse, blu, nere) Profilo antocianico con forme esterificate
Bacche con succo poco zuccherino	Bacche con succo da poco a molto zuccherino
Vinacciolo piccolo, corto e spesso senza becco distinto	Vinacciolo grande, oblunco (6-7mm) piriforme con becco distinto
Superficie ventrale dei semi per lo più liscia e superficie dorsale con scutello (calaza) distinto e rilevato	Superficie ventrale dei semi con margine rialzato ed evidente e superficie dorsale con scutello (calaza) indistinto
Rapporto larghezza/lunghezza dei semi x100 compreso tra 54 e 83 (Stummer, 1911), compreso tra 64 e 83 (Schiemann, 1953)	Rapporto larghezza/lunghezza dei semi x100 compreso tra 44 e 75 (Stummer, 1911), compreso tra 54 e 70 (Schiemann, 1953)

Poco più di dieci anni fa, Arnold *et al.* (1998) hanno fatto il punto sullo stato delle popolazioni europee di vite selvatica. In particolare il censimento, che ha riguardato Romania, Bulgaria, Ungheria, i paesi dell'ex Jugoslavia, Austria, Germania, Svizzera, Francia, Italia e Spagna, ha messo in evidenza una situazione preoccupante nella maggior parte dei paesi. Le caratteristiche ecologiche della vite selvatica, che cresce prevalentemente su suoli alluvionali, lungo le rive dei corsi d'acqua, ai

margini dei boschi e nelle siepi campestri, la rendono particolarmente soggetta a danni diretti da parte degli interventi dell'uomo volti alla sistemazione e alla manutenzione di argini fluviali, strade e campi coltivati. Conseguentemente, in molti dei paesi censiti, numerose popolazioni, già segnalate nel passato, non sono state più rinvenute e, in molti casi, le popolazioni ancora presenti contavano pochi individui. In modo particolare sono state colpite le popolazioni che vegetavano lungo i grandi fiumi europei (Danubio, Reno, Rodano), confinando la vite selvatica nei luoghi meno antropizzati e accessibili. La rarefazione degli habitat congeniali a questa specie ha anche determinato l'allontanamento reciproco delle popolazioni, limitando la possibilità del flusso pollinico tra popolazioni vicine, riducendo così anche il potenziale evolutivo della specie. Dalle osservazioni fatte in numerosi siti europei (Ocete *et al.*, 2011) non risulterebbe invece un ruolo significativo della fillossera e delle malattie fungine di origine americana (oidio e peronospora) sulla rarefazione della vite selvatica. Nei suoli alluvionali ove quasi esclusivamente si ritrovano le viti selvatiche, non sono state rinvenute sintomatologie di infestazioni fillosseriche sulle radici delle viti; analogamente le sintomatologie di attacchi fungini non sono mai risultate particolarmente significative.

Il quadro dell'attuale diffusione della vite selvatica in Europa è stato di recente arricchito da informazioni provenienti dai paesi del Mar Nero e del Caucaso, grazie a un progetto di recupero e conservazione del germoplasma coltivato e selvatico di vite, coordinato da Bioersity International e che ha coinvolto istituti di ricerca di Armenia, Azerbaigian, Georgia, Moldova, Ucraina e Russia (Maghradze *et al.*, 2009). Anche in questo caso il lavoro intrapreso ha ripercorso le indicazioni trovate nella bibliografia del recente passato. Allo stato, le informazioni più affidabili circa l'effettiva presenza di popolazioni spontanee della vite selvatica derivano dalla Georgia, dall'Ucraina (Crimea), e dalla Russia meridionale (Nord Caucaso). Anche in Turchia, nel corso degli anni novanta (Celik, *com. pers.*), nell'ambito di un progetto nazionale per la conservazione del germoplasma coltivato e selvatico della vite, sono state censite popolazioni di vite selvatica lungo tutte le regioni costiere (mar Nero, mar Egeo, mare Mediterraneo, mare di Marmara e Tracia).

Seppure la *Vitis vinifera* L. rappresenti, in Europa e nella regione pontico-caucasica-caspica, l'unica specie nativa della famiglia delle *Vitaceae*, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, in numerosi areali, corrispondenti soprattutto alle grandi valli fluviali, si sono naturalizzate la *Vitis riparia* e la *V. rupestris*, introdotte dall'America settentrionale come portinnesti resistenti alla fillossera. Inoltre, un po' ovunque nell'areale della vite vinifera, tra la flora ruderale e sinantropica, si possono rinvenire ibridi delle specie americane (*Vitis rupestris*, *V. riparia*, *V. berlandieri*; *V. labrusca* e *V. aestivalis*), introdotti come portinnesto o come ibridi produttori, inselvaticiti da coltivazioni abbandonate, e talvolta, seppur in



1. Aree di distribuzione della vite selvatica secondo Zohary e Hopf (1993).

2. L'areale di distribuzione della *Vitis vinifera* allo stato selvatico è stato suddiviso in tre areali geografici: orientale, anatolico-balcanico e occidentale. Nei tre areali, secondo l'ampelografo russo A.M. Negrul, sarebbero state selezionate dalle locali popolazioni di vite selvatica gli assortimenti varietali afferenti ai tre gruppi sub-specifici che egli definì *proles* o gruppi eco-geografici, riportati nei riquadri.

situazioni limitate, spontaneizzate. Analogamente è possibile ritrovare nei medesimi contesti *Vitis vinifera sativa* inselvaticata.

Le popolazioni di *Vitis riparia* e di *Vitis labrusca*, anche in forme ibridogene di difficile classificazione, sembrano competere con particolare efficacia con quelle originarie di *Vitis vinifera silvestris* per gli habitat ripariali propri della vite selvatica. Il fenomeno è stato recentemente studiato in modo approfondito da Arrigo e Arnold (2007) in un tratto della valle del Rodano. Sulla base dell'analisi della struttura genetica delle popolazioni ibridogene delle specie americane e delle popolazioni di vite vinifera selvatica, gli autori escludono che si siano verificati fenomeni di flusso genico tra i due gruppi di popolazioni. Notano però come la com-

plexità genetica delle popolazioni ibridogene di viti americane, derivate da processi di moltiplicazione sessuale tra varietà di portainnesto con diversa sessualità del fiore, inselvaticate da vigneti abbandonati, sia molto elevata. Concludono quindi che tali popolazioni, possedendo un elevato potenziale adattativo in relazione alla capacità di colonizzazione dello spazio, rappresentino un serio rischio per la sopravvivenza delle forme autoctone di vite vinifera selvatica. Non escludono inoltre che fenomeni di ibridazione spontanea tra le forme americane e selvatiche possano in prospettiva rappresentare un'ulteriore minaccia per la specie nativa.

6. Il processo di domesticazione della vite e la classificazione *darwiniana* dei vitigni

Per quanto possa apparire paradossale, allo stato delle ricerche non si dispone di alcun modello validato scientificamente circa la transizione della vite vinifera dalla forma selvatica a quella coltivata. Pur essendo del tutto evidenti, tra le due forme, le somiglianze di tipo morfologico, e più in generale biologico, riguardanti ad esempio la fenologia, l'autoecologia, la suscettibilità ai parassiti e il metabolismo secondario del frutto, gli studi di popolazione che, mediante marcatori fenotipici e molecolari, hanno tentato di individuare centri di domesticazione della vite, confrontando gli assortimenti varietali, attuali e del passato in diverse regioni viticole con le rispettive popolazioni di vite selvatica, non hanno ancora dato risultati definitivi. È però da evidenziare il fatto che, fino a ora, nessuna indagine ha coinvolto in modo significativo le popolazioni di vite selvatica degli areali considerati di domesticazione primaria, ovvero le popolazioni di vite selvatica dei monti Tauro, e più in generale dell'Anatolia orientale, nonché quelli del Caucaso meridionale e della regione sud-caspica. Inoltre vi è motivo di ritenere che in alcuni areali, ove appare verosimile che si fossero verificati eventi di domesticazione primaria, quali la regione dei monti Zagros, nell'attuale Iran, e forse ancora più verso oriente, nelle regioni degli attuali Pakistan e Afghanistan, si siano di fatto estinte le popolazioni primigenie di vite selvatica in seguito ai cambiamenti climatici occorsi nell'Olocene (Costantini, *com. pers.*).

La prima moderna classificazione darwiniana della vite domestica in gruppi tassonomici, correlati ai processi di domesticazione, fu proposta dall'ampelografo russo Aleksandr M. Negrul (1900-1971), la cui impostazione scientifica deve riferirsi alla metodologia di analisi filogenetica delle piante agrarie proposta e praticata da Vavilov e dalla sua scuola. Egli (Negrul, 1948) propose la suddivisione delle varietà in tre gruppi eco-geografici, definiti con il termine *proles*. La *proles occidentalis*, derivata dalla domesticazione delle viti selvatiche del bacino occidentale del Mediterraneo, le *proles pontica*, derivata dalla domesticazione delle viti

Tab. 2 - Principali caratteristiche distintive dei tre gruppi eco-geografici di *Vitis vinifera* domestica secondo Negrul

FAILLA

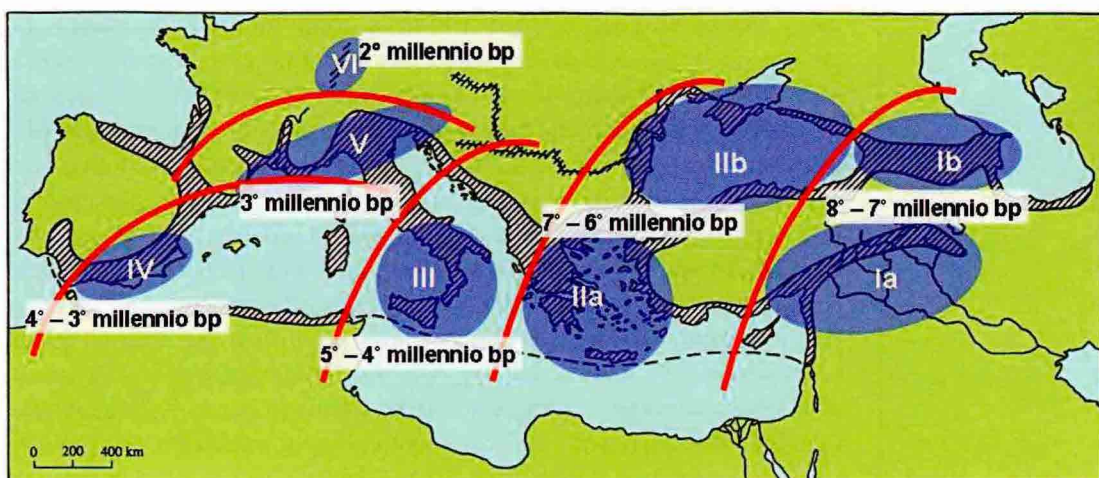
Caratteristiche morfologiche ed ecologiche	Proles		
	Occidentalis	Pontica	Orientalis
Areali di origine	Dalla penisola italiana a quella iberica	Dalla Georgia, attraverso l'Anatolia, fino ai Balcani	Afghanistan, Iran, Armenia, Azerbaigian
Apice del germoglio e foglioline apicali	Poco tomentosi	Tomentosi, di colore grigio o bianco	Glabri e lucenti
Foglia adulta	Pagina inferiore rivestita di peli aracnoidei, lembo ripiegato in basso	Pagina inferiore villosa aracnoidea e setolosa, lembo ripiegato irregolarmente	Pagina inferiore rivestita di peli setolosi, lembo ripiegato verso l'alto
Grappolo	Non grandi, compatti	Medi, compatti, raramente spargoli	Grossi, spargoli spesso ramosi
Acino	Normalmente rotondi, raramente ovali, di grandezza medio-piccola, polpa succosa: bianchi o neri	Normalmente rotondi, raramente ovali, di grandezza medio-piccola, polpa succosa: bianchi, neri, rosa in eguale proporzione	Normalmente ovali o allungati, medi o grossi, polpa compatta e croccante: prevalentemente bianchi
Vinaccioli	Piccoli con breve becco	Piccoli, medi o grandi	Medi o grandi con lungo becco
Apirenia	Molto limitata, assenti vitigni completamente apireni	Numerosi vitigni con parziale apirenia, o anche vitigni totalmente apireni	Numerosi vitigni con parziale apirenia e alcuni con totale apirenia
Fertilità dei germogli	Elevata percentuale di fertilità, con due-tre grappoli per germoglio	Elevata percentuale di germogli fertili	Discreto numero di germogli fertili con basso numero di grappoli per germoglio
Resistenza al freddo	Elevata	Elevata	Ridotta

selvatiche della regione orientale del bacino del Mediterraneo, dell'Anatolia e del Caucaso meridionale, e la *proles orientalis*, derivante da forme di vite selvatica, che egli definì *aberrans*, presenti nella regione sud-caspica. Ogni *proles* fu poi suddivisa da Negrul in *sub-proles*, sempre in base a criteri

geografici. La tassonomia di Negrul fu recepita con favore da Levadoux (1956), che propose una classificazione dei vitigni francesi in «gruppi varietali» o «famiglie», sempre in base all'assunto di una derivazione di ciascuna «famiglia» dalla domesticazione delle viti selvatiche locali. Sulla base di queste considerazioni, Levadoux, condividendo dunque con Negrul l'idea dell'origine policentrica della vite, concludeva che la vite domestica non dovesse essere considerata una sottospecie di quella selvatica quanto piuttosto una serie di linee clonali derivate dalle viti selvatiche in più luoghi e occasioni. Successivamente Rives (1974), sempre in relazione alla struttura genetica dei vitigni coltivati nel Mediterraneo occidentale, ipotizzò la loro origine per fenomeni di incrocio tra vitigni di origine orientale, introdotti in epoca storica attraverso la colonizzazione greca, fenicia e romana, e le viti selvatiche locali. Fenomeno definito di introgressione genetica del germoplasma selvatico autoctono nelle varietà domestiche introdotte.

Fino all'introduzione dei marcatori molecolari, le ricerche sulla filogenesi dei vitigni coltivati erano basate su considerazioni di carattere morfologico, in relazione comunque alla genetica mendeliana e quantitativa. Su tali basi si ricercavano similitudini morfologiche tra le viti selvatiche e i vitigni coltivati al fine di ricostruire la filogenesi di questi ultimi. Peraltro anche i nomi attribuiti ai vitigni erano studiati quali indizio circa la loro origine. Su tali basi, grappoli piccoli, acini piccoli e sferici, foglie piccole, germogli ricadenti erano ritenuti caratteri di tipo selvatico. Analogamente nomi di vitigno quali *Sauvignon*, che in francese ha significato di selvatico, o, in italiano, *Lambrusco*, affine al termine *labrusca*, che in latino definisce la vite selvatica, erano considerati indizi di domesticazione diretta di viti selvatiche.

Prima dell'introduzione dei marcatori molecolari, un lavoro pionieristico, realizzato con l'analisi elettroforetica delle proteine ed enzimi dell'endosperma del seme di vite (Scienza *et al.*, 1994) che confrontò numerosi vitigni con accessioni di vite selvatica italiana, metteva inaspettatamente in evidenza una netta separazione tra i due gruppi, tale da far concludere agli autori che si trattasse di due *taxa* separati. Lavori successivi, finalmente basati su marcatori molecolari e specificatamente sui marcatori SSR, ancora poco numerosi e in genere basati su campioni relativamente piccoli e limitati a poche aree dell'Europa occidentale, confermavano tuttavia una generale e netta separazione tra le viti selvatiche e quelle domestiche (This *et al.*, 2001; Regner *et al.*, 2004), con solo alcune sporadiche eccezioni, che meriterebbero di essere approfondite, di viti domestiche incluse nei raggruppamenti statistici di quelle selvatiche (Grassi *et al.*, 2003; Carreño *et al.*, 2004), e una qualche vicinanza genetica tra alcune accessioni di viti selvatiche francesi e tunisine e il germoplasma coltivato francese (Aradhya *et al.*, 2003). In generale anche quelle varietà che in base ai criteri morfologici e semantici si ritenevano vicine alle viti



3. La mappa, disegnata in accordo con le fonti scientifiche di natura paleoetnobotanica, paleoagronomica ed etnoarcheologica, rappresenta le aree di paradomesticazione (aree cerchiata) e i centri di domesticazione (aree ombreggiate in blu) secondo la cronologia dell'espansione della vite domestica da oriente verso occidente. Le frecce indicano le vie di diffusione della viticoltura da una regione alle altre. L'areale ombreggiato in grigio rappresenta l'attuale areale di distribuzione della vite selvatica. La cronologia della comparsa di resti fossili di vite domestica nei diversi areali è approssimativamente la seguente (da FORNI, 2004).

Centro di domesticazione	Area	Periodo
Primo / a	Regione anatolica-circum-mesopotamica	VI-V millennio a.C.
Primo / b	Transcaucasia	VI-IV millennio a.C.
Secondo / a	Balcani meridionali e regione egea	V-IV millennio a.C.
Secondo / b	Regione circumpontica	IV-III millennio a.C.
Terzo	Italia meridionale	III-II millennio a.C.
Quarto	Iberia sud-orientale	II-I millennio a.C.
Quinto	Italia settentrionale	I millennio a.C.
Sesto	Europa centrale	Età dell'impero romano

selvatiche risultarono appartenere decisamente alla popolazione delle viti domestiche piuttosto che a quello delle viti selvatiche.

L'origine policentrica della vite domestica, e quindi l'importanza delle popolazioni occidentali di vite selvatica nella costituzione del germoplasma coltivato, è però supportata da alcune evidenze indirette relative alla struttura genetica degli assortimenti varietali. A questo proposito è da citare il lavoro di Sefc *et al.* (2003), che ha messo in evidenza un grado di diversità genetica tra gli assortimenti varietali di numerosi paesi europei (Austria, Germania, Francia, Italia, Croazia, Grecia, Spa-

gna e Portogallo) così elevato che, secondo gli autori, può essere solo giustificabile da eventi di domesticazione indipendenti. Più convincenti, seppure anch'essi indiretti, sono invece i risultati riportati da Imazio *et al.* (2005), che analizzando il DNA cloroplastico (aploide ed ereditabile solo per via materna) di numerose accessioni di vite coltivata, provenienti da assortimenti varietali che spaziavano dal Caucaso al Portogallo, hanno riscontrato maggiore variabilità nelle accessioni occidentali, con la presenza anche di aplotipi assenti nelle provenienze più orientali. Tali risultati sono stati poi confermati, e irrobustiti, da Arroyo-Garcia *et al.* (2006), che hanno operato con un piano sperimentale simile, includendo però anche accessioni di vite selvatica. I loro risultati mettono in evidenza almeno due centri di domesticazione, uno medio-orientale e uno occidentale: più del 70% delle accessioni iberiche mostrerebbe un aplotipo compatibile solo con il centro di domesticazione occidentale.

In generale è peraltro da ricordare il limite metodologico dei lavori fin qui pubblicati sulla questione, che come già accennato riguarda la mancanza nelle indagini effettuate di adeguati campioni di viti selvatiche delle regione anatolico-caucasica-caspica. Purtroppo si tratta di una lacuna che, anche in relazione all'instabilità politica della regione, non sarà facile colmare, nonostante i recenti progressi nella cooperazione scientifica nel campo della ricerca viticola dei paesi dell'area (Maghradze *et al.*, 2009).

In conclusione, e citando una recente rassegna bibliografica di Bouquet (2008): «Y a-t-il eu un ou plusieurs centres de domestication dans la vigne? La question n'est pas tranchée».

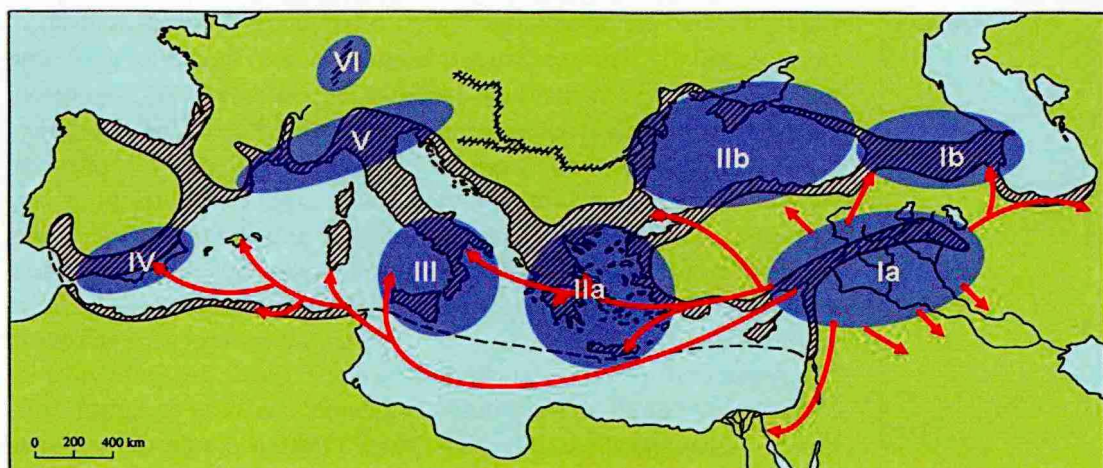
7. Le tappe della genesi dei vitigni

In attesa di dati più robusti e univoci relativi alla base genetica della transizione dalle forme selvatiche a quelle domestiche, e in base a dati archeologici, paleobotanici ed etnografici possiamo delineare le fasi della domesticazione della vite selvatica come segue (Forni, 2004)

Predomesticazione: in questa fase l'uomo non ha esercitato di fatto alcuna particolare pressione selettiva sulla vite. Essa, analogamente a tante altre piante è stata solo oggetto di raccolta allo stato spontaneo. Questa fase è perdurata per tutto il paleolitico, il mesolitico e parte del neolitico.

Paradomesticazione embrionale: l'esistenza di questa fase è solo ipotetica (Olmo, 1995) e ha poche basi archeologiche. Essa si collocherebbe all'inizio nel neolitico e avrebbe connotati analoghi a quelli della fase successiva, ma, allo stato delle conoscenze, più vaghi nella documentazione archeologica e paleobotanica.

Paradomesticazione: questa fase si colloca nel tardo neolitico, ma prima dell'età del Bronzo. Le evidenze paleobotaniche, e in modo parti-



colare i primi ritrovamenti di vinaccioli allungati e con becco prominente, testimoniano la comparsa dei caratteri della domesticazione. Dal punto di vista delle tecniche di coltivazione, si ritiene che in questa fase essi si limitassero alla protezione delle piante selvatiche, vegetanti negli ambienti naturali o eventualmente nate spontaneamente in ambienti antropizzati, mediante interventi di riduzione della competizione esercitata da parte di altre specie non utili, e forse anche da primitivi interventi di potatura delle piante, con la rimozione di eventuali parti morte o danneggiate. La pressione selettiva esercitata dall'uomo fu in questa fase assai modesta, ma potrebbe avere favorito le forme ermafrodite.

Protodomesticazione: questa fase si realizza nell'età del Bronzo ed è connessa con la sedentarizzazione delle comunità umane a sua volta legata all'introduzione dell'aratro. La nascita dei primi insediamenti stabili avrebbe favorito, secondo il *Dump Heap Model* («teoria degli immondezzai»), le condizioni d'innescio del fenomeno di domesticazione vero e proprio (Blumler e Byrne, 1991). Infatti, nel caso della vite, le piante nate dai semi accumulatisi negli immondezzai, ai margini degli insediamenti avrebbero costituito oggetto di protocoltivazione per protezione, di selezione e di successiva moltiplicazione di quelle migliori. In questo modo la pressione selettiva esercitata dall'uomo, nella scelta delle piante da moltiplicare, avrebbe consentito dapprima di fissare, e in seguito di migliorare progressivamente quei caratteri utili alla produttività (ermafroditismo, dimensione della bacca e dei grappoli) e alla qualità del prodotto (accumulo zuccherino, resistenza alla siccità).

Dal punto di vista cronologico questi processi si sarebbero verificati più precocemente nella regione siro-anatolico-nord-ovest-mesopotamica e solo in seguito nella regione transcaucasica. Peraltro il processo di domesticazione si sarebbe poi ripetuto, secondo la cronologia riportata in figura 3, anche in altre regioni quali Grecia, Italia centro-meridionale, Italia settentrionale, Francia meridionale e Iberia sud-orientale e settentrionale.

4. I percorsi della più antica diffusione della viticoltura dal centro primario di domesticazione Anatolico-circummesopotamico (da FORNI, 2004).

Come evidenziato dalla mappa in figura 4, in questi areali di domesticazione secondaria, il processo fu accelerato e guidato dagli influssi culturali prima, e successivamente dagli apporti diretti delle attività che i coloni greci, fenici e punici esercitarono nel bacino occidentale del Mediterraneo. Si può dunque ritenere che, negli areali di distribuzione della vite selvatica, l'introduzione del consumo del vino prima, e poi della viticoltura vera e propria, si sia sovrapposto sul preesistente substrato culturale locale, caratterizzato da uno stadio di protodesticazione della vite, le cui tracce sono spesso documentate anche dall'archeologia (per la penisola iberica si veda Núñez e Walker, 1989). È peraltro importante notare che la viticoltura fu rapidamente introdotta anche al di fuori dell'areale della vite selvatica e in particolar modo in Mesopotamia, Libano, Palestina ed Egitto. Sulla base delle iconografie e delle indicazioni letterarie che testimoniano le viticolture più antiche, ovvero quelle del III millennio a.C. (Mc Govern *et al.*, 1995), è possibile dedurre come le varietà coltivate fin da quell'epoca avessero caratteristiche fenotipiche di piena domesticazione.

8. La base genetica dell'ermafroditismo e la domesticazione

La trasformazione della vite in apparenza più importante, nella transizione dalla forma selvatica alla coltivata, è quella relativa alla sessualità delle piante: dioiche, cioè a sessi separati, quelle selvatiche, e monoiche a fiori ermafroditi quelle domestiche. Dal punto strettamente genetico, la fissazione del carattere ermafroditismo richiede pochi cicli riproduttivi. Pertanto, almeno da questo punto di vista, la domesticazione della vite può essere avvenuta in pochi decenni.

Sulla base dell'ormai classico modello proposto da Negi e Olmo nel 1971 (Mullins *et al.*, 1992), il controllo genetico dell'espressione sessuale della vite è regolato da un gene con tre forme alleliche, Su^F , Su^+ e Su^M , con i seguenti rapporti di dominanza: $Su^F > Su^+ > Su^M$. Il nome degli alleli deriva dall'inglese *to suppress* = sopprimere. Il significato del nome degli alleli è dunque Su^F = sopprime la funzionalità femminile (pistillo); Su^+ = non sopprime alcunché; Su^M = sopprime la funzionalità maschile (fertilità del polline, caratteristiche dei filamenti delle antere). I genotipi tipicamente presenti nella vite selvatica sono: $Su^F Su^M$ che corrisponde al fenotipo maschio; $Su^M Su^M$ che corrisponde al fenotipo femmina. Teoricamente la progenie delle piante selvatiche segrega nel 50% di maschi e nel 50% di femmine. È da notare che la vite selvatica presenta un certo dimorfismo sessuale, che si manifesta soprattutto in relazione alla fertilità dei germogli e alla dimensione dei grappoli. Le piante maschili hanno in generale 3-4 grappoli per germoglio, e i grappoli hanno dimensione più elevata (taglia e numero di ramificazioni) rispetto a quelli delle piante femminili. Ovviamente i grappoli delle piante maschili dopo la fioritura

appassiscono.

Gli individui ermafroditi Su^+Su^M possono comparire per mutazione sia dal maschio che dalla femmina. Si ritiene che le forme domestiche derivino in prevalenza da mutazioni dalle piante maschili, poiché in genere esse manifestano caratteri di fertilità propri di quel sesso. Dall'autofecondazione le piante ermafrodite segregano a loro volta nel 75% di ermafroditi (25% omozigoti e 50% eterozigoti) e nel 25% di femmine. In tale modo dalle prime autofecondazioni di piante ermafrodite sarebbe stato possibile fissare rapidamente questo importante carattere nelle popolazioni in corso di domesticazione.

FAILLA

9. L'origine genetica delle varietà di vite domestica

Con l'espansione della viticoltura si è inevitabilmente verificato il trasferimento delle varietà coltivate secondo modalità la cui relativa importanza non è ancora completamente chiara. Si suppone infatti che siano coesistiti due meccanismi: uno di diffusione culturale, in base al quale i vitigni e il mito del vino si sono trasmessi da una zona a un'altra senza lo spostamento geografico delle popolazioni, e l'altro di diffusione demica, quando l'espansione della viticoltura è avvenuta con lo spostamento anche delle popolazioni di coloni-viticoltori (Scienza e Failla, 1996).

Parallelamente all'espansione della viticoltura e alla circolazione dei vitigni si sarebbe verificata anche una modificazione locale degli assortimenti varietali, non solo conseguente all'introduzione differenziata nel tempo e nell'origine geografica di vitigni, ma anche grazie alla costituzione di nuova variabilità genetica, per fenomeni connessi alla riproduzione sessuale, più o meno intenzionale, e quindi alla selezione di nuove varietà a partire da semenzali frutto di autofecondazioni e/o di incroci tra vitigni coltivati (Labra *et al.*, 1999; Bowers *et al.*, 1999; Regner *et al.*, 2000), e forse anche tra questi e le viti selvatiche locali che allo stato di protodomesticazione accompagnavano e talvolta accompagnano ancora (Anzani *et al.*, 1993), i vigneti veri e propri. Non si può inoltre escludere l'origine per domesticazione diretta dalle viti selvatiche protodomestiche (Grassi *et al.*, 2004).

Avrebbe inoltre contribuito alla differenziazione regionale delle piattaforme varietali la selezione, operata per moltiplicazione vegetativa, di particolari caratteri morfologici e fisiologici utili all'adattamento della vite alle condizioni ambientali locali e/o a particolari finalità produttive ed enologiche.

Su tali basi possiamo ipotizzare le seguenti vie di costituzione varietale:

- domesticazione diretta delle viti selvatiche locali (vitigni autoctoni in senso proprio);

- vitigni di antica introduzione da altre regioni viticole durante la nascita e lo sviluppo successivo della viticoltura; si tratta di eventi che possono essersi verificati numerosissime volte nel corso della storia con introduzioni di vitigni dalle regioni più differenti e secondo motivazioni svariate, quali il commercio e l'insediamento di singoli viticoltori o di loro comunità;
- selezione locale di nuovi vitigni nati intenzionalmente o accidentalmente da seme; anche in questo caso si usa il termine «vitigno autoctono», sebbene il significato non sia strettamente rigoroso; peraltro la maggior parte di vitigni autoctoni di una regione si sarebbe originato in questo modo;
- prescindendo dal meccanismo di origine, nel corso dei cicli di propagazione connessi alla sua coltivazione, un vitigno può avere anche profondamente cambiato aspetto fenotipico, in conseguenza a mutazioni, dando origine a nuovi vitigni, senza la fase della moltiplicazione per seme.

10. Proposta di una nuova nomenclatura per i vitigni

In conclusione di questa breve riflessione sul significato e sull'origine dei vitigni, si vuole sottolineare che, se si ritengono accettabili, per la definizione dell'identità di un vitigno, i criteri DUS (Distinguibilità, Uniformità e Stabilità), che comunque sono da applicare secondo norme arbitrarie, sebbene ragionevoli, è importante definire dei metodi, e quindi dei protocolli, per arrivare a stabilirne operativamente l'applicazione. Con Attilio Scienza e Lucio Brancadoro (Failla *et al.*, 2007) proponiamo che essi debbano ispirarsi alle seguenti tre linee guida:

- seguire un approccio popolazionale e non tipologico;
- dare valore principale al fenotipo piuttosto che al genotipo;
- dare priorità alla valenza etnografica piuttosto che a quella centralistica omologatrice.

Adottare un approccio popolazionale significa caratterizzare la variabilità fenotipica e genotipica presente in un particolare vitigno quale fase preliminare alla definizione dei criteri di distinguibilità e uniformità, così come si sta operando nei programmi di selezione clonale a pressione selettiva debole (Brancadoro, 2006).

Dare prevalenza al fenotipo rispetto al genotipo significa studiare ciò che effettivamente coltiviamo. È importante sottolineare come le analisi molecolari relative al genotipo consentono di definirlo in modo assai sommario attraverso la semplice determinazione di alcuni marcatori molecolari, atti unicamente a caratterizzarne il cosiddetto *fingerprinting* (= impronta digitale) genetico, ma non le peculiarità vegeto-produttive, spesso legate a mutazioni puntiformi, difficili da evidenziare attraverso

l'analisi genetica con le attuali tecnologie. Il fenotipo, pur variabile in relazione alle condizioni ambientali, misura le effettive prestazioni produttive della pianta e il potenziale qualitativo dell'uva.

Dare importanza all'etnografia del vitigno significa ritenere che le pressioni selettive operate dai viticoltori di diverse zone viticole possano aver selezionato, a partire dal medesimo semenzale capostipite, linee clonali più adatte alle specifiche condizioni ambientali o a specifici modelli enologici, e comunque con caratteristiche peculiari e meritevoli di essere conservate anche attraverso il mantenimento del nome locale del vitigno, evitandone il declassamento a semplice sinonimia.

Su tali basi proponiamo quindi la seguente nomenclatura generale per la tassonomia dei vitigni.

Nome comune di vitigno: nome utilizzato per una pluralità di vitigni in relazione a una regione geografica, un periodo storico o qualche tratto fenotipico. Per esempio: Lambrusco, Trebbiano, Vernaccia, Moscato, Groppello, Pignola, Malvasia, Nerello, Schiava, Refosco. Il nome comune di vitigno non definisce quindi un vitigno, ma può farlo solo se aggettivato.

Supervitigno: gruppo monofiletico di vitigni, tipicamente provenienti dalla medesima zona geografica (simpatrici), ma troppo diversi tra loro per essere inclusi nello stesso vitigno. Per esempio: *Pinot nero, grigio, bianco, Negroamaro e Negroamaro precoce, Chardonnay* neutro e moscato. Il supervitigno è un'entità tassonomica utile ai fini della conoscenza del legame genetico che intercorre tra vitigni che peraltro devono essere considerati a tutti gli effetti vitigni distinti perché palesemente diversi.

Vitigno collettivo: gruppo monofiletico di vitigni fenotipicamente molto simili ma selezionati in zone geograficamente isolate (allopatrici) e quindi separati nella storia selettiva. Per esempio: *Vermentino-Pigato-Favorita, Cannonau-Tocai rosso-Garnacia-Grenache, Verdicchio-Trebbiano di Soave-Trebbiano di Lugana, Nebbiolo-Chiavennasca, Marzemino-Barzemino-Balsamina, Terrano-Lambrusco dal peduncolo rosso*. Il vitigno collettivo raccoglie vitigni non facilmente distinguibili in termini fenotipici. Ciò che li differenzia è la loro storia selettiva e il legame con territori diversi. Riteniamo che sia importante affermarne l'esistenza quale premessa alla loro conservazione e caratterizzazione. Le nuove tecnologie della genetica molecolare potrebbero nel breve periodo consentirne anche la distinzione mediante marcatori molecolari.

Vitigno polifiletico: vitigno che consiste in due o più linee clonali, fenotipicamente simili, derivanti da più semenzali tra loro più o meno strettamente imparentati. Per esempio: *Sangiovese, Fortana, Inzolia*. Il vitigno polifiletico è frutto della lunga storia della sua coltivazione. Possiamo ipotizzare che fin dall'origine il vitigno fosse costituito da più linee clonali diverse per origine genetica, oppure che, nel corso della sua coltivazione, semenzali nati accidentalmente dalla linea clonale capostipite furono più

o meno intenzionalmente inclusi nella popolazione varietale originaria, perché fenotipicamente non dissimili. La viticoltura moderna darà sempre meno spazio all'ampia variabilità presente in un vitigno polifiletico. Il nostro auspicio è che tale variabilità sia adeguatamente studiata attraverso mirati protocolli di selezione clonale al fine di raccoglierla e valorizzarla. Verosimilmente, ma non sempre necessariamente, il processo di selezione clonale porterà alla suddivisione di un vitigno polifiletico in più vitigni monofiletici. Così ad esempio è accaduto di recente per un biotipo del *Sangiovese*, chiamato *Sangiovese forte*, del quale è stata di recente proposta l'iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite con il nome di *Sanforte*, dopo che ne è stata accertata la distinguibilità fenotipica dal *Sangiovese* nonché la sua diversità genealogica.

Vitigno policlonale: vitigno monofiletico che consiste in una o più linee clonali fenotipicamente molto simili. La variabilità all'interno di un vitigno clonale può essere solo la conseguenza di mutazioni, selezionate più o meno intenzionalmente e mantenute per propagazione vegetativa. Per fortuna di chi si occupa di ampelografia in questa categoria ricadono la maggior parte dei vitigni.

Vitigno clonale: vitigno costituito da poco a partire da un semenzale o da un mutante e che non ha avuto il tempo di generare variabilità intra-varietale per l'esiguità dei cicli di moltiplicazione in termini di tempo e di numero di individui generati.

- R. ANZANI, O. FAILLA, A. SCIENZA, L. DE MICHELI, «Individuazione e conservazione del germoplasma di vite selvatica (*Vitis vinifera silvestris*) in Italia», in *Vignevini*, 20, 1993, pp. 51-60.
- M.K. ARADHYA, G.S. DANGL, B.H. PRINS, J.M. BOURSICQUOT, M.A. WALKER, «Genetic structure and differentiation in cultivated grape, *Vitis vinifera* L.», in *Genetic Research*, 81, 2003, pp. 179-192.
- C. ARNOLD, F. GILLET, J.M. GOBAT, «Situation de la vigne sauvage *Vitis vinifera* ssp. *silvestris* en Europe», in *Vitis*, 37, 1998, 4, pp. 159-170.
- N. ARRIGO, C. ARNOLD, «Naturalised *Vitis* Rootstocks in Europe and Consequences to Native Wild Grapevine», in *PLoS ONE*, 2, 2007, 6, e521. doi:10.1371/journal.pone.0000521.
- R. ARROYO-GARCÍA, L. RUIZ-GARCÍA, L. BOLLING, R. OCETE, M.A. LÓPEZ, C. ARNOLD, A. ERGUL, G. SÖYLEMEZO "LU, H.I. UZUN, F. CABELLO, J. IBÁÑEZ, M.K. ARADHYA, A. ATANASSOV, S. BALINT, J.L. CENIS, L. COSTANTINI, S. GORISLAVETS, M.S. GRANDO, B.Y. KLEIN, P.E. MCGOVERN, D. MERDINOGLU, I. PEJIC, F. PELS, N. PRIMIKIRIOS, V. RISOVANNAYA, K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, H. SNOUSI, P. SOTIRI, S. TAMHANKAR, P. THIS, L. TROSHIN, J.M. MALPICA, F. LEFORT, J.M. MARTINEZ-ZAPATER, «Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) based on chloroplast DNA polymorphism», in *Molecular Ecology*, 15, 2006, pp. 3707-3714.
- M.A. BLUMLER, R. BYRNE, «The Ecological Genetics of Domestication and the Origins of Agriculture», in *Current Anthropology*, 32, 1, 1991, pp. 23-54.
- A. BOUQUET, «La vigne et sa diversité génétique (revue bibliographique)», in *Progrès Agricole et Viticole*, 125, 6, 2008, pp. 91-102.
- J. BOWERS, J.M. BOURSICQUOT, P. THIS, K. CHU, H. JOHANSSON, C. MEREDITH, «Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay, and other wine grapes of Northeastern France», in *Science*, 285, 1999, pp. 1562-1565.
- L. BRANCADORO, «Vitigni siciliani: in tre anni da 0 a 94 potenziali cloni», in *L'Informatore Agrario*, 13, 2006, supplemento Sicilia, pp. 38-40.
- E. BRANZANTI, C. MAITTI, A. SCIENZA, L. BRANCADORO, R. DI LORENZO, V. FALCO, G. ANGILERI, G. FICI, G. MARINO, D. TRANCHIDA, «Variabilità genetico-fenotipica del vitigno Inzolia», in *L'Informatore Agrario*, 11, 2007, supplemento Sicilia, pp. 25-27.
- C.D. BRICKELL, B.R. BAUM, W.L.A. HETTERSCHIED, A.C. LESLIE, J. MCNEILL, P. TREHANE, F. VRUGTMAN, J.H. WIERSEMA, *International Code of Nomenclature for Cultivated Plants*, International Society for Horticultural Science, Acta Horticulturae, 647, 2004.
- E. CARREÑO, M.A. LOPEZ, M. LABRA, D. RIVERA, J. SANCHÁ, R. OCETE, F. MARTÍNEZ DE TODA, «Genetic relationship between some spanish *Vitis vinifera* L. ssp. *sativa* cultivars and wild grapevine population (*Vitis vinifera* L. ssp. *silvestris* (Gmelin) Hegi): a preliminary study», in *Plant Genetic Resources Newsletter*, 137, 2004, pp. 42-45.
- B. CONTINENZA, «Specie», in A. FASOLO (a cura di), *Dizionario di Biologia*, Torino, 2004.
- O. FAILLA, R. ANZANI, A. SCIENZA, «La vite selvatica in Italia: diffusione, caratteristiche e conservazione del germoplasma», in *Vignevini*, 19, 1992, 1-2, pp. 37-46.
- O. FAILLA, L. BRANCADORO, A. SCIENZA, «L'importanza di definire il significato di vitigno», in *L'Informatore Agrario*, 20, 2007, pp. 56-59.
- I. FILIPPETTI, C. INTIERI, M. CENTINARI, B. BUCCHETTI, C. PASTORE, «Molecular characterization of officially registered *Sangiovese* clones and of other *Sangiovese*-like biotypes in Tuscany, Corsica and Emilia-Romagna», in *Vitis*, 44, 2005, 4, pp. 167-172.
- G. FORNI, «Il cammino della vite dall'oriente all'occidente. Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia e nel Friuli in particolare. I suoi rapporti con il mondo islamico», in F. DEL ZAN, O. FAILLA, A. SCIENZA (a cura di), *Ampelografia orientale retrospettiva: per una storia del viaggio della vite da oriente a occidente*, Gorizia, 2004, pp. 19-97.
- F. GRASSI, M. LABRA, S. IMAZIO, R. OCETE RUBIO, O. FAILLA, A. SCIENZA, F. SALA, «Phylogeographical structure and conservation genetics of wild grapevine» *Conservation Genetics*, 7, 6, 2006, pp. 837-845.

- F. GRASSI, M. LABRA, S. IMAZIO, A. SPADA, S. SGORBATI, A. SCIENZA, F. SALA, «Evidence of a secondary grapevine domestication centre detected by SSR analysis», in *Theoretical and Applied Genetics*, 107, 7, 2003, pp. 1315-1320.
- J. IBÁÑEZ, M.T. DE ANDRÉAS, A. MOLINO, J. BORREGO, «Genetic study of key Spanish varieties using microsatellite analysis», in *American Journal of Enology and Viticulture*, 54, 1, 2003, pp. 22-30.
- S. IMAZIO, M. LABRA, F. GRASSI, A. SCIENZA, O. FAILLA, «Chloroplast microsatellites to investigate the origin of grapevine», in *Genetic Resources and Crop Evolution*, 53, 5, 2006, pp. 1003-1011.
- S. IMAZIO, M. LABRA, F. GRASSI, M. WINFIELD, M. BARDINI, A. SCIENZA, «Molecular tools for clonal identification: the case of the grapevine cultivar *Traminer*», in *Plant Breeding*, 121, 6, 2002, pp. 531-535.
- M. LABRA, O. FAILLA, G. FORNI, A. GHIANI, A. SCIENZA, F. SALA, «Microsatellite analysis to define genetic diversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in Central and Western Mediterranean countries», in *Journal international des sciences de la vigne et du vin*, 36, 1, 2002, pp. 11-20.
- M. LABRA, O. FAILLA, T. FOSSATI, S. CASTIGLIONE, A. SCIENZA, F. SALA, «Phylogenetic analysis of cv *Ansonica* growing on the island of Giglio, Italy, by AFLP and SSR markers», in *Vitis*, 38, 4, 1999, pp. 161-166.
- M. LABRA, G. MORIONDO, A. SCHNEIDER, F. GRASSI, O. FAILLA, A. SCIENZA, F. SALA, «Biodiversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in Aosta Valley», in *Vitis*, 41, 2, 2002, pp. 89-92.
- T. LACOMBE, L. AUDEGUIN, M. BOSELLI, B. BUCCHETTI, F. CABELLO, P. CHATELET, M. CRESPIAN, C. D'ONOFRIO, J. EIRAS DIAS, S. ERCISLI, M. GARDIMAN, M.S. GRANDO, S. IMAZIO, O. JANDUROVA, A. JUNG, E. KISS, P. KOZMA, E. MAUL, D. MAGHRADZE, M.C. MARTINEZ, G. MUÑOZ, J.K. PÁTKOVÁ, I. PEJIC, E. PETERLUNGER, D. PITSOLI, D. PREINER, S. RAIMONDI, F. REGNER, G. SAVIN, S. SAVVIDES, A. SCHNEIDER, J.L. SPRING, A. SZOKE, A. VERES, J.M. BOURSQUOT, R. BACILIERI, P. THIS, «Grapevine European Catalogue: Towards a Comprehensive List», in *Vitis*, 50, 2, 2011, pp. 65-68.
- F. LEFORT, K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, «Genetic comparison of Greek cultivars of *Vitis vinifera* L. by nuclear microsatellite profiling», in *American Journal of Enology and Viticulture*, 52, 2, 2001, pp. 101-108.
- L. LEVADOUX, «Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera*», in *Annales de l'amélioration des plantes*, 6, 1, 1956, pp. 59-117.
- M.S. LOPES, K.M. SEFC, E. EIRAS DIAS, H. STEINKELLNER, M. LAIMER DA CÂMARA MACHADO, A. DA CÂMARA MACHADO, «The use of microsatellites for germplasm management in a Portuguese grapevine collection», in *Theoretical and Applied Genetics*, 99, 3-4, 1999, pp. 733-739.
- D. MAGHRADZE, O. FAILLA, J. TUROK, M. AMANOV, A. AVIDZBA, N. CHKHARTISHVILI, L. COSTANTINI, V. CORNEA, J.F. HAUSMAN, S. GASPARIAN, K. GOGISHVILI, S. GORISLAVETS, E. MAUL, G. MELYN, A. POLLULYAKH, V. RISOVANAYA, G. SAVIN, A. SCIENZA, A. SMURIGIN, L. TROSHIN, N. TSERTSVADZE, V. VOLYNKIN, «Conservation and sustainable use of grapevine genetic resources in the Caucasus and Northern Black Sea area», *International Society for Horticultural Science, Acta Horticulturae*, 827, 2009, pp. 155-158.
- F. MATTIVI, L. VALENTI, F. MASTROMAURO, A. SCIENZA, «Impiego del profilo antocianico nella classificazione della vite selvatica italiana (*Vitis vinifera silvestris*): confronto con i vitigni coltivati (*Vitis vinifera sativa*)», in *Vignevini*, 10, 1993, pp. 40-45.
- E. MAYR, *L'unicità della biologia*, Milano, Raffaello Cortina, 2005.
- P. MC GOVERN, S.J. FLEMING, S.H. KATZ (a cura di), *The origin and ancient history of wine*, Luxembourg, Gordon & Breach, 1995.
- M.G. MULLINS, A. BOUQUET, L.E. WILLIAMS, *Biology of the Grapevine*, Cambridge, Cambridge University Press, 1992.
- A.M. NEGRUL, «Origine della vite coltivata e sua classificazione», in A.M. FROLOV-BAGREEV, A.M. NEGRUL (a cura di), *Ampelografia Sovietica*, I, Moskvà, 1946, pp. 159-216 (in lingua russa).

- D.R. NÚÑEZ, M.J. WALKER, «A review of paleobotanical findings of early *Vitis* in the Mediterranean and of the origin of cultivated grape-vines, with special reference to new pointers to prehistoric exploitation in the western Mediterranean», in *Review of Paleobotany and Palynology*, 61, 3-4, 1989, pp. 205-237.
- H.P. OLMO, «The origin and domestication of vinifera grape», in P. MC GOVERN, S.J. FLEMING, S.H. KATZ (a cura di), *The origin and ancient history of wine*, Luxembourg, Gordon & Breach, 1995, pp. 31-43.
- F. REGNER, A. STADLBAUER, C. EISENHELD, H. KASERER, «Genetic relationships among Pinots and related cultivars», in *American Journal of Enology and Viticulture*, 51, 1, 2000, pp. 7-14.
- F. REGNER, R. HACK, H. GANGL, G. LEITNER, K.Y. MANDL, W. TIEFENBRUNER, «Genetic variability and incidence of systemic diseases in wild vines (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*) along the Danube», in *Vitis*, 43, 3, 2004, pp. 123-130.
- F. REGNER, R. HACK, J.L. SANTIAGO, «Highly variable *Vitis* microsatellite loci for identification of Pinot noir clones», in *Vitis*, 45, 2, 2006, pp. 85-91.
- F. REGNER, E. WIEDECK, A. STADLBAUER, «Differentiation and identification of White Riesling clones by genetic markers», in *Vitis*, 39, 3, 2000, pp. 103-107.
- M. RIVES, «Génétique et amélioration de la vigne», in J. RIBÉREAU-GAYON, E. PEYNAUD (a cura di), *Traité d'ampélogie. Sciences et techniques de la vigne, I, Biologie de la vigne. Sols de vignobles*, Paris, Dunod, 1971, pp. 171-216.
- M. RIVES, «Les vignes sauvages comme sources de gènes pour l'amélioration», in *Vitis*, 13, 1974, pp. 186-197.
- M. ROSSONI, V. FASOLI, M. LABRA, A. SPINARDI, O. FAILLA, A. SCIENZA, F. SALA, «Exploration of elite grapevine germplasm of Oltrepò pavese (Northern Italy) using genetic, chemotaxonomic and morphological markers», in *Advances in Horticultural Science*, 15, 1-4, 2001, pp. 72-78.
- E. SCHIEMANN, «*Vitis* in Neolithicum der Mark Brandenburg», in *Der Züchter*, 23, 1953, pp. 318-327.
- A. SCHNEIDER, P. BOCCACCI, R. BOTTA, «Genetic relationships among grape cultivars from North-Western Italy», in *Acta Horticulturae* (International Society for Horticultural Science), 603, 2003, pp. 229-235.
- A. SCIENZA, O. FAILLA, «La circolazione dei vitigni in ambito padano-veneto e atesino: le fonti storico-letterarie e l'approccio biologico-molecolare», in G. FORNI, A. SCIENZA (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto trentino del vino, 1996, pp. 185-268.
- A. SCIENZA, P. VILLA, G. TEDESCO, L. PARINI, C. ETTORI, S. MAGENES, E. GIANAZZA, «A chemotaxonomic investigation on *Vitis vinifera* L. II. Comparison among ssp. *sativa* traditional cultivars and wild biotypes of ssp. *silvestris* from various Italian regions», in *Vitis*, 33, 1994, pp. 217-224.
- K.M. SEFC, M.S. LOPES, F. LEFORT, R. BOTTA, K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, I. IBANEZ, H.W. PEJIĆ, J. WAGNER, H. GLOSSL, H. STEINKELLNER, «Microsatellite variability in grapevine cultivars from different European region and evaluation of assignment testing to assess the geographic origin of cultivars», in *Theoretical and Applied Genetics*, 100, 2000, pp. 489-505.
- K.M. SEFC, H. STEINKELLNER, F. LEFORT, R. BOTTA, A. DA CÂMARA MACHADO, J. BORREGO, E. MALETIĆ, J. GLÖSSL, «Evaluation of the genetic contribution of local wild vines to European grapevine cultivar», in *American Journal of Enology and Viticulture*, 54, 1, 2003, pp. 15-21.
- K.M. SEFC, H. STEINKELLNER, H.W. WAGNER, J. GLÖSSL, F. REGNER, «Application of microsatellite markers to parentage studies in grapevine», in *Vitis*, 36, 4, 1997, pp. 179-183.
- O. SILVESTRONI, D. DI PIETRO, C. INTRIERI, R. VIGNAL, I. FILIPPETTI, C. DEL CASINO, M. SCALI, M. CRESTI, «Detection of genetic diversity among clones of cv. Fortana (*Vitis vinifera* L.) by microsatellite DNA polymorphism analysis», in *Vitis*, 36, 3, 1997, pp. 147-150.
- J. SOULE, *Glossary for Horticultural crops*, New York, Wiley, 1985.

- A. STUMMER, «Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues», in *Mitteilungen Anthropologischen Gesellschaft, in Wien*, 41, 1911, pp. 283-296.
- P. THIS, C. ROUX, P. PARRA, T. BOURSE, A.F. ADAM-BLOND, M. YVON, T. LACOMBE, J. DAVID, J.M. BOURSICQUOT, «Characterization of genetic diversity in a population of wild grapes from Pic Saint Loup area and its relationship with the cultivated grapes», in *Genetic Selection Evolution*, 33, 2001, pp. 289-304.
- F. VANTINI, M. GASTALDELLI, C. GOVONI, E. TOSI, P. MALACRINÒ, R. BASSI, L. CATTIVELLI, G. TACCONI, «Caratterizzazione genetica di vitigni autoctoni veronesi», in *L'Informatore Agrario*, 32, 2003, pp. 45-48.
- D. ZOHARY, M. HOPF, *Domestication of plants in the old world*, Oxford, Oxford University Press, 1993.

La genetica molecolare per ricostruire la storia dei vitigni

L'esempio della Nosiola trentina

di M. Stella
GRANDO

Abstract

A fronte del limitato numero di vitigni utilizzati nell'industria del vino, nelle collezioni ampelografiche esistono ancora centinaia di varietà di vite che testimoniano la diversità della specie coltivata nei secoli. Attraverso il confronto dei marcatori genetici, facilitato dalle nuove tecnologie di analisi molecolare, è oggi possibile studiare questo germoplasma, stabilire le relazioni di parentela tra i vari vitigni e ricostruire il complicato processo di domesticazione e diffusione della vite. Una nostra recente indagine ha rivelato, per esempio, che la *cultivar Nosiola*, l'unico vitigno a bacca bianca ritenuto autoctono del Trentino, ha un legame genetico di primo grado con una varietà di vite che potrebbe corrispondere all'antica vite *Raetica*.

Molecular genetics in the reconstruction of the history of the vine. The example of Nosiola trentina. Albeit only a limited number of vine varieties are used for wine production, in scientific collections there are still hundreds of vine varieties that bear witness to the diversity of species cultivated through the centuries. Through the comparison of the genetic markers facilitated by new technologies of molecular analysis, it is now possible to study their germ plasm, establish kinship relations between various vines and reconstruct the complicated process of the domestication and spread of the vine. Our recent investigation has revealed, for example, that the cultivar Nosiola, the only white grape considered indigenous to Trentino, has a high ranking genetic link with a vine variety that may correspond to the ancient Raetica vine.

1. Dalla domesticazione della vite alle varietà moderne

La vite, prima della domesticazione, era costituita prevalentemente da piante con fiori femminili e piante con fiori maschili. Si pensa che solo una piccola percentuale di individui fosse ermafrodita, come invece sono oggi quasi tutti i vitigni coltivati. Nelle popolazioni naturali di vite, l'incrocio fra individui di sesso diverso era dunque un evento obbligato per la riproduzione. Non è ancora chiaro quanto tempo sia intercorso per il passaggio dalla forma selvatica *V. vinifera ssp. sylvestris* a quello delle viti ermafrodite e coltivate *V. vinifera ssp. vinifera* (o *sativa*) né se ciò sia avvenuto attraverso la selezione di piante generate da incroci naturali o



per propagazione di individui mutanti. Certamente quando è intervenuto l'uomo, la scelta è caduta sulle piante con frutti grandi e abbondanti, dal colore attraente, piacevoli al gusto e con una resa regolare. Rispetto alla forma selvatica, la vite coltivata presenta una diversa morfologia dei semi, forse associata alle caratteristiche del frutto selezionate. Questa particolarità è usata come evidenza della presenza antica di viti domestiche (per esempio in Georgia e Turchia circa ottomila anni fa) quando si analizzano resti antichi di vinaccioli. Indicazioni archeologiche e storiche suggeriscono che la prima domesticazione della vite sia avvenuta nel Vicino Oriente. Tuttavia permangono incertezze sul luogo e sui tempi di questo evento fondamentale, mentre si accumulano evidenze su fenomeni di domesticazione secondaria che sarebbero avvenuti in varie regioni d'Europa e dai quali potrebbero essere discesi molti dei vitigni moderni (Arroyo *et al.*, 2006).

La graduale espansione della viticoltura al seguito dello sviluppo delle principali civiltà del passato ha significativamente interessato il continente europeo sotto l'influenza dei romani, dando inizio in certe regioni a una tradizione di coltivazione che è giunta con importanti successi sino ai giorni nostri. I romani furono i primi ad assegnare nomi alle varietà, basando probabilmente la distinzione delle viti su pochi elementi, quali l'utilizzo prioritario dell'uva per il consumo fresco o per la produzione di vino e il diverso colore degli acini. Stabilire una relazione tra le varietà definite dai romani e le varietà moderne è pertanto cosa difficile. La religione cattolica e l'Islam hanno contribuito a diffondere ulteriormente la coltivazione della vite da vino e da tavola ed è quindi nel medioevo che compaiono nomi di varietà simili a quelli usati oggi. La colonizzazione delle regioni del nuovo mondo seguita alle grandi scoperte geografiche ha introdotto la viticoltura a partire da semi e materiali vegetali provenienti dall'Europa, in particolare da Francia, Spagna, Germania e Italia. La comparsa di nuove malattie, come conseguenza dell'intensificazione degli scambi europei con il continente americano, ha prodotto un importante effetto riduttivo sulla diversità della specie *Vitis vinifera*, sia della forma coltivata che di quella selvatica. Quella che troviamo oggi, dopo l'intensa antropizzazione dell'ultimo secolo, è una viticoltura probabilmente salvata dall'estinzione, ma basata su un numero ristretto di varietà importanti e un insieme di vitigni minori, germoplasma e viti selvatiche che solo debolmente riflettono quella che poteva essere la variegata realtà prefilosserica.

Le varietà attualmente coltivate sono derivate e mantenute per propagazione vegetativa di individui scelti, e ciò assicura che tutte le piante ottenute da talea abbiano lo stesso profilo genetico. Durante la moltiplicazione dei materiali possono, tuttavia, avvenire mutazioni che danno origine a piante con genotipo leggermente diverso. Queste mutazioni generalmente vengono riconosciute quando il cambiamento è percettibile a livello fenotipico e sono riferite come variazioni clonali.

Restano dunque ancora alcune domande aperte sull'origine della vite, lo sviluppo storico della viticoltura e l'effetto di questo sulla diversità genetica della specie moderna. Tuttavia, negli ultimi vent'anni parecchie informazioni sono state prodotte dall'applicazione di tecniche di analisi diretta del genotipo e più recentemente altrettante risorse sono diventate disponibili grazie allo studio globale del patrimonio genetico oggetto della scienza genomica. È indubbio che maggiori conoscenze sull'organizzazione e la funzione del materiale genetico potranno aiutare a capire meglio la biologia della pianta ma, nello stesso tempo, le informazioni genetiche contribuiranno a delineare aspetti evolutivi e dinamiche della viticoltura.

L'analisi del DNA offre evidenti vantaggi rispetto agli studi della pianta basati sulla morfologia o sulla composizione dei frutti e può rappresentare un potenziale complemento delle evidenze storiche. La costituzione genetica della pianta deriva, infatti, dalla combinazione del materiale ereditario ricevuto dai suoi genitori e porta una traccia fisica di quella che è la sua storia biologica nelle sequenze di DNA trasmesse durante vari passaggi di discendenza. Su queste basi e attraverso tecniche di scansione del genoma sempre più potenti e rapide, si possono, tra l'altro, stabilire le identità degli individui come pure le relazioni di parentela che li legano, fino a ricostruire quella rete di connessioni che ha il potenziale di svelare il contributo della diffusione dei vitigni rispetto a quello della domesticazione in situ nello sviluppo dell'agricoltura e nella definizione dell'assetto viticolo odierno.

I cosiddetti «marcatori» del DNA permettono di indagare porzioni del genoma della pianta e possono essere utilizzati per stabilire importanti confronti e relazioni a vario livello tra le specie o al loro interno. Esistono molte tecniche per sviluppare marcatori molecolari e questi possono essere più o meno informativi rispetto a specifiche applicazioni.

Una classica esigenza in viticoltura, ovvero quella di distinguere le numerose varietà – testimoniata dallo sviluppo di una scienza chiamata «ampelografia» – ha trovato nell'impiego dei marcatori del DNA una vera e propria soluzione. Dopo alcune sperimentazioni, nei primi anni novanta i «microsatelliti», marcatori di regioni del DNA ad alta frequenza di sequenze ripetute in *tandem* (*Simple sequence repeats* o SSR), si sono imposti come descrittori molecolari di elezione in vite. L'elevato numero di varianti alleliche osservabile ai *loci* SSR conferisce a questi marcatori una capacità discriminante molto potente, in virtù della quale sono stati applicati con molto successo nella determinazione dell'identità di numerose *cultivar* e, quindi, nella definizione di casi di sinonimia o omonimia tra i vitigni (This *et al.*, 2004). Inoltre, la codominanza dei microsatelliti, ovvero la possibilità di evidenziare contemporaneamente gli alleli dello

stesso *locus*, tanto da assegnare un'origine materna e paterna ai vari tratti del DNA osservati in un individuo, ha fissato poi questi marcatori per l'analisi delle parentele e per la ricostruzione di relazioni genetiche più complesse. Sulla base dei risultati della vasta applicazione che i microsatelliti hanno avuto in questi anni (Sefc *et al.*, 2001), possiamo oggi speculare che una più accurata stima dei vitigni esistenti, rispetto alle 10.000 indicate da Alleweldt e Dettweiler nel 1994, sia prossima alle 5.000 unità, con molte delle varietà strettamente imparentate tra loro.

Da quando sono stati sviluppati i primi marcatori del DNA in vite, la caratterizzazione molecolare dei vitigni ha affiancato dunque le descrizioni ampelografiche classiche con sempre maggiore successo. Oggi alcuni di questi marcatori sono diventati dei descrittori imprescindibili quando si avvia un confronto fra varietà o si caratterizza una nuova *cultivar*.

Gli studi di diversità genetica dei vitigni e delle accessioni di germoplasma basati sull'impiego dei marcatori del DNA sono molto numerosi e hanno riguardato sia vitigni da vino che per uve da tavola, portinnesti, viti selvatiche e perfino mosti varietali. Sono state esaminate intere collezioni di germoplasma e condotte analisi sistematiche della biodiversità viticola presente in vaste regioni geografiche. Abbinati a notizie storiche e a descrizioni ampelografiche, i profili di marcatori del DNA hanno permesso discussioni e approfondimenti, confermato presunte sinonimie o svelato identità non sospettate prima. Le banche dati allestite da diversi laboratori con i profili di marcatori di numerose accessioni hanno assunto sempre più importanza, via via che la ricchezza di contenuto dimostrava le grandi potenzialità di estrarre conoscenza da informazioni organizzate. Importanti relazioni di parentela diretta fra vitigni sono state individuate o suggerite da ricerche in banca dati e poi approfondite con analisi più estese del genotipo molecolare, attirando l'attenzione degli appassionati del vino e arricchendo l'immaginario sui vitigni e i loro territori. Questi lavori di *parentage* hanno anche dimostrato come, a distanza, a volte di secoli, il genotipo molecolare di una varietà sia stato uno e non un insieme, e sia rimasto sostanzialmente inalterato tanto da comparire oggi perfettamente combinato con quello di un'altra varietà nel profilo delle *cultivar* discendenti, secondo le più classiche regole della trasmissione mendeliana dei caratteri.

3. Una possibile relazione genetica tra la moderna *Nosiola* e la mitica vite retica

Raetica è indicata da Plinio il Vecchio e da altri autori greco-romani come una delle viti a uva bianca più diffuse nella *Raetia*, un'antica provincia dell'impero romano che spaziava dalla Svizzera all'Austria e all'Italia del nord.



GRANDO

1. Uva della varietà *No-siola* (foto U. Malossini).
2. Uva della varietà *Rèze* (foto J. Vouillamoz).



Catone (234-149 a.C.) ha fornito nel *De re rustica* la prima citazione di *Raetica* riferita a un vino, mentre Virgilio (70-19 a.C.) affermava, nelle *Georgiche* (II, 96), che solo il *Falernum*, il rinomato vino di Roma, superava la *Rhaetica*. Nello stesso periodo, anche il greco Strabone paragonava nella *Geografia* il vino dei reti al più famoso vino romano. Columella (I secolo a.C.) parlava invece di una vite retica molto fertile, ma fu Plinio il Vecchio (23-79 a.C.) che per primo nominò *Raetica* come varietà di vite. Nella sua *Naturalis historia* (XIV, 3, 16) egli considerava la regione di Verona come la patria della *Raetica*, distinguendo gli ottimi vini prodotti in questo territorio da quelli poveri delle Alpi Marittime.

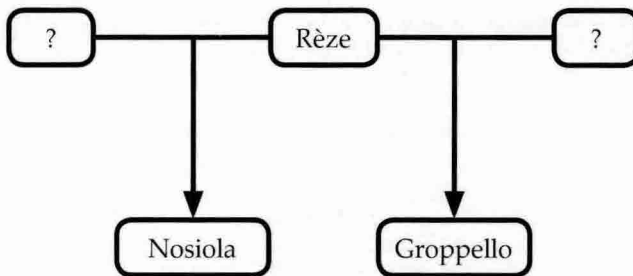
Ai nostri giorni, non è facile stabilire quale vitigno moderno possa essere il discendente della *Raetica*. Secondo Buchi (1996) un candidato potrebbe essere il *Veltliner* e suppone che il nome di questa varietà sia riconducibile alla Valtellina. Effettivamente, il botanico svizzero Bauhin (1650) usava il nome *Veltolinas* per le *Uvae Rheticae*, un gruppo di varietà coltivate in Valtellina. Anche Jean Hardouin, un gesuita che nel 1685 curò un'edizione della *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio, annotava che l'uva *Raetica* era ancora coltivata e rinomata in Valtellina. Tuttavia, dei vari *Veltliner* oggi coltivati in Europa, nessuno è mai stato legato in qualche modo alla Valtellina. Il candidato più serio alla discendenza dalla vite *Raetica* sembra invece essere *Rèze*, un vitigno a uva bianca limitato alla regione del Valais in Svizzera e confinante con l'antica terra dei reti. Etimologicamente, Aebischer (1937) ha ipotizzato che il nome *Raetica* sia stato modificato in un moderno *Rèze*, peraltro già nominato nel 1313. Analogamente, André e Levadoux (1964) hanno definito *Rèze* l'unico relitto etimologico moderno della vite *Raetica*. Altri autori propongono invece che *Rèze* derivi dalla regione austriaca Retz, piuttosto che da *Raeti* o *Raetica*.

Meno documentata, ma presente nella cultura locale, è invece la convinzione di una discendenza diretta della *Nosiola* e del *Groppello di Revò* dall'*Uva Raetica*. Secondo Scienza e Failla (Ciurletti, 1996), *Nosiola* è una varietà tipica della regione trentina del lago di Garda, dove è chiamata anche *Groppello bianco*, e coltivata in minima parte anche in Alto Adige (Tirolo del Sud) col nome di *Spargelen*. Il *Groppello di Revò* è invece una varietà tradizionale della val di Non (Trentino) anch'essa in passato diffusa in Alto Adige (Costantini *et al.*, 2001).

Un esteso confronto del DNA di 151 varietà di vite tradizionali coltivate intorno all'antica terra dei reti (Austria, Germania, Svizzera e Italia del nord) ci ha fornito importanti indicazioni sui vitigni trentini. Inoltre, utilizzando la nostra banca dati dei profili molecolari dei vitigni, è stato possibile stabilire le relazioni di parentela di questi vitigni con oltre 1.700 altre varietà internazionali. Da questo studio è emerso che 12 *cultivar* condividono elevate porzioni del genoma con il vitigno *Rèze*, indicando l'esistenza di possibili legami di parentela piuttosto stretti. Sia *Rèze* che

i suoi parenti sono vitigni con una storia di coltivazione nell'area retica che non mostrano particolari relazioni genetiche con varietà diffuse fuori da questa zona. Tra i 12 vitigni ci sono sorprendentemente la *Nosiola* e il *Groppello di Revò* (Vouillamoz et al., 2007).

Per definire il grado di parentela, abbiamo approfondito l'analisi del DNA e ancora la *Nosiola* e il *Groppello di Revò* sono risultati fortemente legati alla *Rèze*. Con loro altri due vitigni del gruppo dei 12 hanno mostrato una relazione diretta: il *Cascarolo bianco* (coltivato ai piedi delle Alpi in Piemonte) e la *Grande Arvine* (ora solo in collezione nel Valais, Svizzera). Quindi abbiamo cercato di stabilire quale potesse essere il tipo di relazione di primo grado fra questi quattro vitigni e *Rèze*: fratelli o genitore-figlio? In questo caso abbiamo calcolato i livelli di probabilità per le differenti ipotesi e abbiamo potuto concludere che *Rèze* è genitore sia di *Nosiola* che di *Groppello*, *Cascarolo* e *Arvine*. Ognuna di queste varietà può essere nata dall'incrocio di *Rèze* con quattro diversi vitigni, come riportato in questo schema per *Groppello* e *Nosiola*.



Se consideriamo che *Rèze* è nominata molto prima degli altri quattro vitigni, è possibile che *Nosiola*, *Groppello*, *Cascarolo* e *Arvine* siano stati generati in diversi momenti e luoghi in cui *Rèze* era coltivata nell'antica terra dei reti. Ricostruita l'origine genetica, per la *Nosiola* non vi è dunque motivo di ipotizzare un'origine geografica diversa dall'area dove oggi è ancora coltivata e dove a pieno titolo è considerata l'unico vitigno bianco autoctono.

- P. AEBISCHER, «Les noms de trois vieux cépages valaisans: l'arvine, la rèze et la durize», in *Vox Romanica*, 2, 1937, pp. 353-368.
- J. ANDRÉ, L. LEVADOUX, «La vigne et le vin des Allobroges», in *Journal des Savants*, 3, 1964, pp. 169-181.
- R. ARROYO-GARCÍA, L. RUIZ-GARCÍA, L. BOLLING, R. OCETE, M.A. LÓPEZ, C. ARNOLD, A. ERGUL, G. SÖYLEMEZO ˘LU, H.I. UZUN, F. CABELLO, J. IBÁÑEZ, M.K. ARADHYA, A. ATANASSOV, I. ATANASSOV, S. BALINT, J.L. CENIS, L. COSTANTINI, S. GORISLAVETS, M.S. GRANDO, B.Y. KLEIN, P.E. MCGOVERN, D. MERDINOGLU, I. PEJIC, F. PELS, N. PRIMIKIRIOS, V. RISOVANNAYA, K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, H. SNOUSI, P. SOTIRI, S. TAMHANKAR, P. THIS, L. TROSHIN, J.M. MALPICA, F. LEFORT, J.M. MARTINEZ-ZAPATER, «Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) based on chloroplast DNA polymorphism», in *Molecular Ecology*, 15, 2006, pp. 3707-3714.
- J. BAUHIN, *Historia plantarum universalis*, Yverdon, 1650.
- E. BUCHI, «La vitivinicoltura cisalpina in età romana», in G. FORNI, A. SCIENZA (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto trentino del vino, 1996, pp. 373-389.
- G. CIURLETTI, «La vitivinicoltura nel Trentino-Alto Adige fra preistoria ed età romana», in G. FORNI, A. SCIENZA (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto trentino del vino, 1996, pp. 441-474.
- L. COSTANTINI, I. RONCADOR, M.S. GRANDO, «Il caso Gropello della Val di Non chiarito con le analisi del DNA», in *L'Informatore Agrario*, 45, 2001, pp. 53-56.
- K.M. SEFC, F. LEFORT, M.S. GRANDO, K.D. SCOTT, H. STEINKELLNER, M.R. THOMAS, «Microsatellite markers for grapevine: a state of the art», in K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS (a cura di), *Molecular Biology and Biotechnology of Grapevine*, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers, 2001, pp. 433-463.
- P. THIS, A. JUNG, P. BOCCACCI, J. BORREGO, R. BOTTA, L. COSTANTINI, M. CRESPIAN, G.S. DANGL, C. EISENHELD, F. FERREIRA MONTEIRO, M.S. GRANDO, J. IBÁÑEZ, T. LACOMBE, V. LAUCOU, N. MAGALHÃES, C.P. MEREDITH, N. MILANI, E. PETERLUNGER, F. REGNER, L. ZULINI, E. MAUL, «Development of a standard set of microsatellite reference alleles for identification of grape cultivars», in *Theoretical and Applied Genetics*, 109, 7, 2004, pp. 1448-1458.
- J. VOUILLAMOZ, M.S. GRANDO, «Genealogy of wine grape cultivars: Pinot is related to Syrah», in *Heredity*, 97, 2006, pp. 102-110.
- J. VOUILLAMOZ, A. SCHNEIDER, M.S. GRANDO, «Microsatellite analysis of Alpine grape cultivars (*Vitis vinifera* L.): alleged descendants of Pliny the Elder's *Raetia* are genetically related», in *Genetic Resources and Crop Evolution*, 54, 2007, pp. 1095-1104.

Analisi di casi di studio relativi alla circolazione varietale in Europa

di Serena
IMAZIO

Abstract

La nascita dei vitigni coltivati, per domesticazione diretta da viti selvatiche o per introgressione delle due sottospecie, è un processo in atto da migliaia di anni e non ancora concluso. Le diverse popolazioni di vite selvatica coinvolte nel processo di domesticazione e la selezione operata dall'uomo sulle piante con le caratteristiche più interessanti ha permesso di ottenere il numero considerevole di vitigni attualmente coltivati. Gli spostamenti demici dei millenni e dei secoli passati hanno contribuito, inoltre, a rimescolare gli assortimenti varietali ottenuti in un determinato areale permettendo la coltivazione di un vitigno in zone anche molto lontane dal centro di domesticazione e selezione iniziale. Conseguenza di queste considerazioni è la domanda se sia o meno possibile distinguere delle frontiere nell'ambito del germoplasma viticolo coltivato in Europa e se vi siano o meno casi in cui la presenza di un vitigno è così strettamente correlata a un territorio e alla flora spontanea da far supporre che l'autoctonia sia certa e che la nascita di quella varietà sia da attribuire a un evento di domesticazione locale. In questi ultimi anni diversi casi di studio sono stati approfonditi in questa direzione e i risultati che hanno fornito sono stati contrastanti e talvolta contraddittori, a conferma, ancora una volta, della grande complessità insita nel genoma di questa specie, frutto di una ancor più complessa interazione con l'uomo.

Analysis of case studies on the movement of varieties in Europe. The creation of cultivated vines through the direct domestication of wild vines or through introgression between two subspecies, is a process that has taken place for thousands of years and is not yet completed. The different populations of wild grapevines involved in the process of domestication and the selection made by man of the plants that had the most valuable features has resulted in the considerable number of varieties currently grown. Transpositions occurring over the millennia and in recent centuries have also contributed to shuffling the sets of varieties obtained in a given area allowing vine cultivation in areas far removed from the centre of original domestication and initial selection. The result of these factors is the question whether it is possible to distinguish frontiers in the area of grapevine germ plasm grown in Europe, and whether or not there are cases in which the presence of a vine is so closely related to an area and to the local flora that its autochthonous nature is clear and that the birth of that variety can be attributed to an episode of local domestication. In recent years several case studies were examined in this light and the results obtained were mixed and sometimes contradictory, confirming, once again, the great complexity of this species' genome, the result of its highly complex interaction with humanity.



Cosa si intende per «frontiera» all'interno del DNA di una specie o popolazione?

Lo studio del DNA è da diversi anni diventato di grande aiuto nel rispondere a molte delle domande che l'umanità da sempre si pone; che siano esse di natura esistenziale («chi siamo?»; «da dove veniamo?») o rispondenti a bisogni e dubbi molto più terreni e concreti («siamo sicuri che questo figlio sia proprio mio?»).

Nell'affrontare la storia evolutiva della vite ci si rende conto di quanto intimamente legata essa sia alla medesima storia della specie umana. Come ben descritto da Attilio Scienza e Osvaldo Failla (in questo volume) le testimonianze che legano le due specie sono numerose e in alcuni casi, come vedremo, lo studio della genetica dell'una può aiutare a confermare ipotesi sull'evoluzione e sulla storia di colonizzazione e spostamenti dell'altra. Le domande cui abbiamo accennato nel paragrafo precedente, sono, quindi, curiosamente le stesse sia che si tratti di *Homo sapiens sapiens* sia di *Vitis vinifera* (*sativa* o *silvestris*). Non solo le domande sono le stesse, ma anche gli approcci culturali, ugualmente multidisciplinari, sono i medesimi, poiché si basano in entrambi i casi sui riscontri provenienti dall'archeologia, dall'antropologia culturale, dalla demografia e dalla linguistica.

Viene dunque da pensare che se esistono confini (fisici e naturali) che hanno portato alla selezione prima di popolazioni e poi di razze distinte all'interno della nostra specie, nonostante si sia tutti partiti dallo stesso luogo (Cavalli Sforza *et al.*, 1988, 2001), allo stesso modo anche per la vite si dovrebbe essere in grado di individuare raggruppamenti (famiglie) e limiti nella distribuzione e nella circolazione varietale (almeno di quella antica).

I vitigni coltivati attualmente devono la loro origine alla domesticazione di *Vitis vinifera silvestris* più comunemente riconosciuta come vite selvatica (Failla *et al.*, 1992; Anzani *et al.*, 1993).

La vite selvatica è tuttora presente, anche se il numero di individui è costantemente in diminuzione, nelle foreste e nei boschi di una grande parte delle nazioni mediterranee (Grassi *et al.*, 2003; Grassi *et al.*, 2006). Questo testimonia che un tempo questi boschi erano in grado di fornire, alle persone che li visitavano regolarmente, nutrimento (tramite i grappoli d'uva) e ispirazione per ciò che concerne la possibilità di «piegare» la pianta ai propri desideri e necessità mettendola magari a dimora in un posto più comodo e vicino da raggiungere. Questo percorso che, come ha ben illustrato Osvaldo Failla (in questo volume), non è certo stato immediato, ha portato alla produzione del gran numero di vitigni oggi in coltivazione.

Uno degli aspetti più interessanti nella storia degli eventi che hanno guidato la domesticazione delle vite è il comprendere dove questa abbia avuto luogo. Per tutte le specie di interesse agrario è evidente che

il centro di domesticazione coincide con l'areale di maggior diffusione delle specie selvatiche coinvolte in quel processo di selezione di mutazioni spontanee che va sotto il nome di domesticazione (Zohary, Hopf, 2001). Per alcune specie la localizzazione del primo centro di domesticazione diventa pratica semplice nel momento in cui, tramite lo studio della struttura genetica, si arriva a individuare la specie spontanea su cui si è concentrata l'attività selettiva dell'uomo. Nel caso della vite la questione è spinosa e complessa: il dubbio è che questo sia avvenuto in unico posto e abbia riguardato una singola (o poche) popolazione di vite spontanea ovvero, seppure in tempi diversi, uomini diversi abbiano avuto la stessa idea e abbiano cominciato a coltivare in maniera autonoma e indipendente gli uni dagli altri le risorse che la natura metteva a loro disposizione (Forni, 2004).

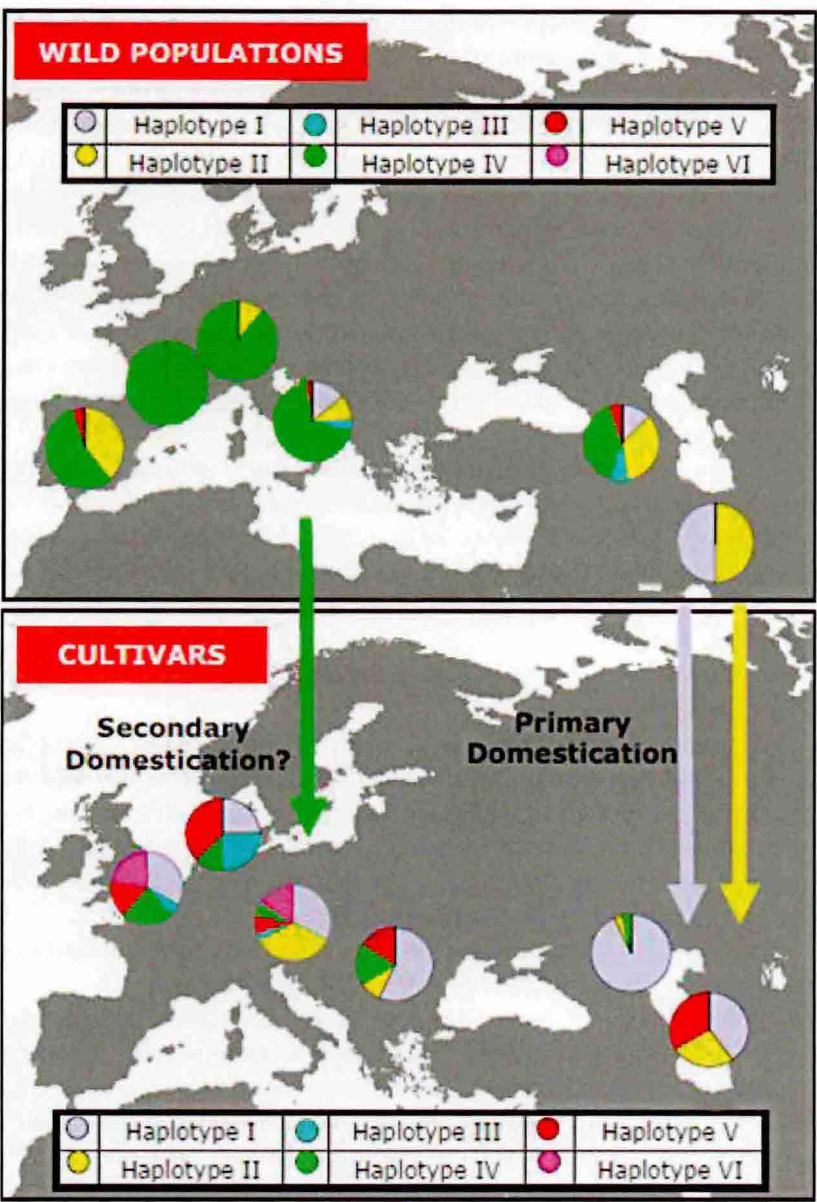
La questione non è trascurabile se intendiamo verificare l'esistenza di barriere genetiche tra vitigni tradizionalmente coltivati in una regione e quelli appartenenti alla zona contigua. Se tutti derivassero da un'unica madre o da poche madri, imparentate tra loro, le distanze genetiche sarebbero minime, se al contrario le madri fossero molteplici e geograficamente distanti al punto da non avere «vincoli di sangue», anche le progenie sarebbero distanti geneticamente e sarebbe difficile stabilire un legame tra i diversi gruppi.

Il grande valore, e merito, delle analisi condotte sul DNA è proprio quello di dare risposte a quesiti di questo tipo. Nel nostro caso le risposte dicono che esistono distanze ben definite tra gruppi di vitigni di provenienza diversa (fig. 1), a riprova del fatto che non c'è stato, nel caso della domesticazione della vite, un unico centro in cui questo sia avvenuto (Arroyo-Garcia *et al.*, 2006; Imazio *et al.*, 2006).

Eccoci, quindi, dinanzi alla prima frontiera: così come una barriera fisica o una distanza geografica crea nell'ambito di una specie spontanea delle popolazioni che sono geneticamente distinguibili le une dalle altre, allo stesso modo la domesticazione di una specie coltivata, se è a carico di gruppi popolazionali differenti, riporta nella neonata famiglia varietale la sua caratteristica locale che la rende diversa da tutti gli altri gruppi domesticati in maniera analoga, ma in altri posti. Questo sarebbe lo scenario e qui concluderemmo il nostro racconto se con la domesticazione i vitigni avessero compiuto tutta la loro strada fino a noi. Ma chiaramente non è così.

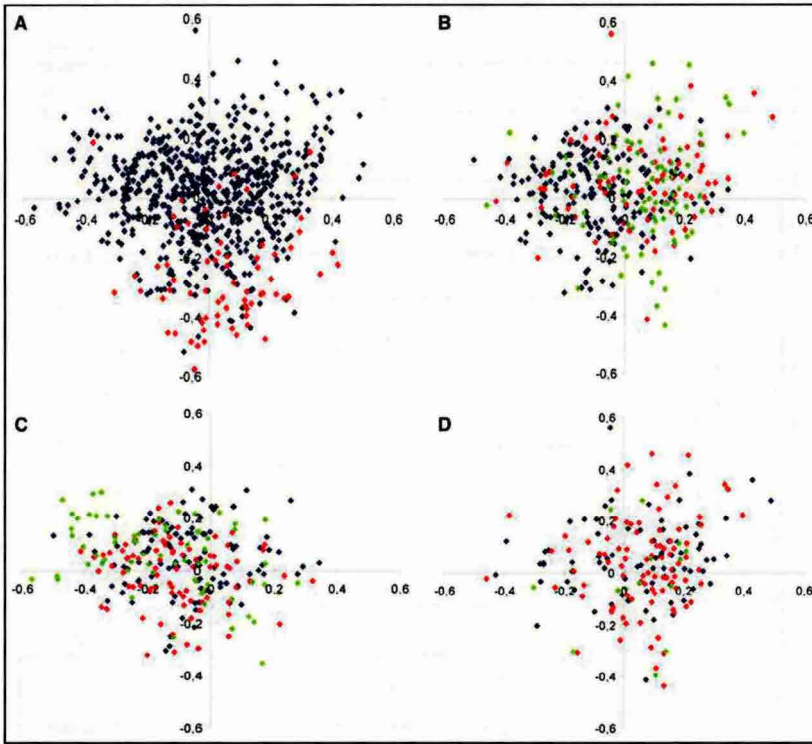
Dall'interazione millenaria uomo-vitigno dobbiamo chiaramente aspettarci qualcosa di più: una volta domesticato, un vitigno deve dimostrare di avere caratteristiche agronomiche e produttive che ne rendano utile e idonea la coltivazione; inoltre deve possedere capacità di adattamento a un determinato ambiente. Se le sue caratteristiche ne facessero una pianta speciale, particolarmente adatta alla produzione di vini eccellenti e al contempo con una capacità adattativa ad ambienti

1. Analisi della variabilità genetica in vitigni coltivati di diversa provenienza e in viti selvatiche. L'analisi evidenzia una maggiore variabilità genetica nei genomi dei vitigni coltivati (maggiore numero di aplotipi individuati) e un aumento del numero di aplotipi e della ricchezza genetica passando da est a ovest nelle piante coltivate. I risultati portano a supporre che si siano avuti episodi di domesticazione secondaria in zone lontane dall'areale di domesticazione e differenziazione primario generalmente localizzato nel Caucaso.



e condizioni climatiche diversificate, la nostra piantina appena assurtata al titolo di vitigno potrebbe cominciare a viaggiare per il Mediterraneo trovando asilo in nuovi paesi dove potrebbe essere anche battezzato con nuovi nomi (Lacombe *et al.*, 2011).

Per comprendere le peregrinazioni di un vitigno se ne studia la struttura genetica tramite marcatori molecolari microsatellite (Sefc *et al.*, 2001); così facendo si individuano le linee di discendenza che lo coinvolgono e le regioni europee in cui ve ne sia traccia.



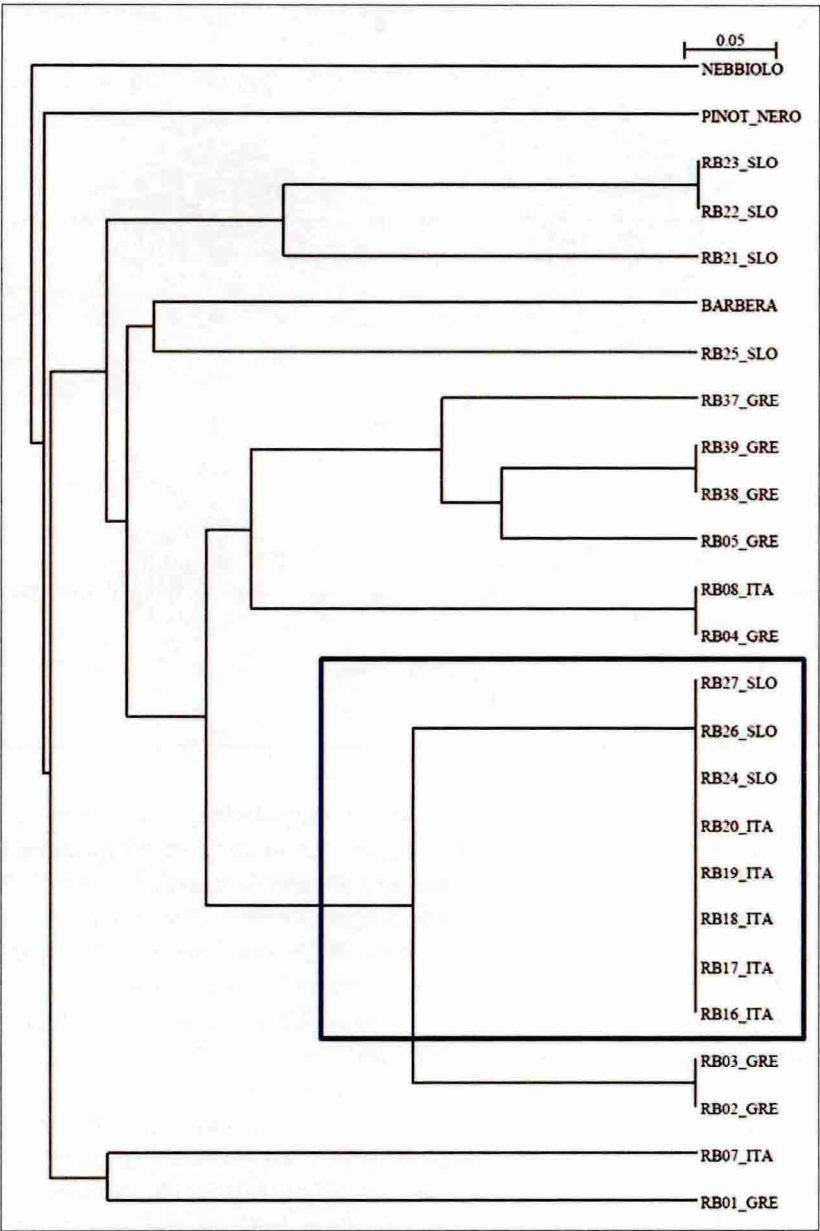
2. Analisi e confronto di 1.005 accessioni uniche di vite con diversa provenienza. Confronti basati sul diverso utilizzo (tavola e vino) e sulla diversa provenienza per le uve da vino. In tutti i casi e indipendentemente dalle strategie di confronto risulta difficile individuare barriere e separazioni nette (da CIPRIANI *et al.*, 2010).

Le frontiere create con la domesticazione potrebbero quindi annullarsi completamente dal punto di vista genetico se gli spostamenti demici e culturali degli uomini promuovessero scambi di materiali vegetali in modo costante e continuativo nei millenni. Questo è proprio lo scenario in cui ci troviamo adesso (Cipriani *et al.*, 2010). Anni, secoli, millenni di traffici commerciali o di semplici spostamenti nel bacino mediterraneo hanno fatto sì che molte delle varietà nate e coltivate in una zona abbiano avuto grande fortuna anche in altri paesi (fig. 2).

Quando si parla di genetica della vite, quindi, la complessità della piattaforma varietale con cui abbiamo a che fare ci impedisce di individuare barriere o frontiere in senso assoluto. O meglio le barriere e il loro superamento possono essere individuate solo con studi di caso specifici e aprendo la mente a un approccio multidisciplinare. Per fare questo dobbiamo entrare più in dettaglio esaminando casi singoli che ci aiutino a comprendere non tanto l'evoluzione della viticoltura in generale ma almeno le situazioni locali che potrebbero aver coinvolto anche famiglie varietali importanti.

Nel 1999 un ricercatore dell'università di Davis in California, John Bowers, pubblicò sulla prestigiosa rivista *Science* un articolo destinato a rimanere nella storia della biologia molecolare applicata alla viticoltura. L'articolo riportava i risultati di una ricerca che aveva individuato, grazie

3. Dendrogramma rappresentante il risultato delle analisi genetiche condotte sui vitigni *Ribolla gialla*, *Rebula* e *Robola* provenienti rispettivamente dal Collio friulano, dalla Slovenia e dall'isola di Cefalonia. Riquadrato in blu il gruppo di vitigni sloveni e friulani che manifestano identità genetica risultando pertanto sinonimi.



all'utilizzo di marcatori microsatellite, i rapporti di parentela e discendenza di due dei vitigni più importanti e prestigiosi: lo *Chardonnay* e il *Pinot* (Bowers *et al.*, 1999). Dal lavoro appariva evidente che i due erano legati da un rapporto di primo grado (genitore-figlio) e in particolare che *Chardonnay* era figlio di *Pinot* tramite l'incrocio *Pinot* x *Gouais blanc*. Le ricerche più recenti hanno ulteriormente migliorato i risultati di questa prima speculazione verificando che *Gouais blanc* (o *Heunisch* come viene

denominato nel territorio di provenienza) è legato geneticamente a molti altri vitigni, alcuni molto importanti e noti, altri meno.

Tra questi c'è la *Ribolla gialla*, un vitigno tradizionalmente e anticamente coltivato nella zona del Collio friulano. La cosa curiosa è che, al di là del confine, in Slovenia, in maniera esattamente speculare, si coltiva da altrettanto tempo un vitigno denominato *Rebula*. La *Ribolla* rappresenta un ottimo esempio di vitigno di confine, un vitigno e un vino che non separano, ma che uniscono popoli diversi con rapporti spesso conflittuali.

Ma è davvero così? I due vitigni sono effettivamente la stessa cosa o si tratta di una semplice omonimia? E ancora, qual è il rapporto tra questi due e il vitigno *Robola* caratteristico di Cefalonia (curiosamente coltivato solo ed esclusivamente sull'isola greca)? Una risposta a questa domanda arriva dall'analisi di marcatori microsatellite che hanno mostrato un legame genetico molto stretto tra le varietà coltivate a ridosso del confine italo-sloveno (fig. 3). Meno certo sembra invece il rapporto con le piante provenienti da Cefalonia (Imazio, *com. pers.*).

Cercando di tirare le somme di questo groviglio di rapporti di parentela e distanze geografiche, si può concludere che la *Ribolla*, sia per origine geografica sia per struttura genetica e distribuzione territoriale, rappresenta un buon esempio di vitigno di confine; essendo tipicamente coltivata nei territori del Collio friulano e della Brda slovena e avendo mantenuto in entrambi i casi la denominazione originaria di *Ribolla*. Rimane insoluto il caso del vitigno di Cefalonia, che potrebbe essere derivato da incroci tra vitigni ellenici e la *Ribolla* originariamente arrivata sull'isola greca probabilmente grazie ai traffici dei veneziani.

Seguire la denominazione del vitigno ci ha permesso in questo caso di individuarne la zona di origine, i suoi limiti di diffusione territoriale (i confini) e l'eventuale, anche se per ora solo speculativo, abbattimento di queste frontiere e colonizzazione di nuovi territori. Pare quindi, dall'esempio appena citato, che la denominazione di un vitigno sia indicativa della sua origine e che trovare vitigni con nomi molto simili anche in zone lontane tra loro sia segno della circolazione varietale della varietà in questione.

Un caso interessante in questo senso è rappresentato da un gruppo varietale piuttosto affollato: quello delle *Malvasie*. La storia delle *Malvasie* e di come questi vitigni si siano diffusi nel bacino mediterraneo è stata ben descritta e corredata di analisi molecolari che hanno verificato quali rapporti di parentela e vicinanza genetica leghino i membri di questa famiglia (Lacombe *et al.*, 2007). Da queste analisi è emerso come alcune *Malvasie* (*Malvasia di Dubrovnik*, *Malvasia di Sitges*, *Malvasia di Sardegna*, *Bianco di Gerace*, *Malvasia delle Lipari*), a dispetto dei loro nomi che tradiscono origini diverse e quindi distanze genetiche ben definite, siano invece sinonimi dal punto di vista genetico.

4. Geolocalizzazione delle *Malvasie* sinonime e loro identificazione con i territori di coltivazione tradizionali.



Questo ci porta a esaminare un altro aspetto strettamente connesso alla circolazione varietale avvenuta in tempi antichi: la possibilità che vitigni originati in un luogo siano poi migrati altrove e, nei luoghi di destinazione, siano rimasti inalterati senza andare incontro a fenomeni di introgressione con materiale locale. Ciò che appare particolarmente interessante in questo caso di studio è la dislocazione geografica dei luoghi in cui troviamo questo vitigno sinonimo. Cartografando questi punti (fig. 4) e collegandoli tra loro, sembra di tracciare i percorsi delle antiche vie commerciali che solcavano il Mediterraneo.

Questo è uno di quei casi in cui lo studio della genetica della specie è di valido supporto anche allo studio storico dei traffici commerciali alla base della coltivazione della vite in zone diverse da quelle di origine e iniziale diffusione. Inoltre, ci consente di capire quanto complesso sia attribuire dei confini alla viticoltura intesa come varietà coltivate. Se appare, infatti, abbastanza semplice e chiaro definire dei limiti territoriali e concettuali associati a un certo sistema di allevamento della vite o alle tecnologie di vinificazione e trasporto del vino, molto più complesso è definire in quali regioni e territori si sia differenziato uno specifico vitigno.

Questo, come abbiamo detto, è principalmente causato dalla grande mobilità del materiale vegetale durante l'antichità e al grande interesse che destava, in qualsiasi territorio venisse portata, l'allevamento della vite.

I due esempi velocemente riportati sono ritratti fedeli e di semplice comprensione della situazione complessiva. Lo studio della migrazione dei vitigni e del loro insediarsi in nuovi territori ha reso complessa la definizione di piattaforme ampelografiche su scala regionale e/o nazionale ed è il motivo per il quale è difficile pensare all'esistenza di barriere tra gruppi di vitigni ed è ancora più difficile, il più delle volte, localizzarli in maniera univoca legandoli a un unico e solo territorio.

Bibliografia

- R. ANZANI, O. FAILLA, A. SCIENZA, L. DE MICHELI, «Individuazione e conservazione del germoplasma di vite selvatica (*Vitis vinifera silvestris*) in Italia», in *Vignevini*, 20, 1993, pp. 51-60.
- R. ARROYO-GARCÍA, L. RUIZ-GARCÍA, L. BOLLING, R. OCETE, M.A. LÓPEZ, C. ARNOLD, A. ERGUL, G. SÖYLEMEZ, LU, H.I. UZUN, F. CABELLO, J. IBÁÑEZ, M.K. ARADHYA, A. ATANASSOV, S. BALINT, J.L. CENIS, L. COSTANTINI, S. GORISLAVETS, M.S. GRANDO, B.Y. KLEIN, P.E. MCGOVERN, D. MERDINOGLU, I. PEJIC, F. PELS, N. PRIMIKIRIOS, V. RISOVANNAYA, K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, H. SNOUSI, P. SOTIRI, S. TAMHANKAR, P. THIS, L. TROSHIN, J.M. MALPICA, F. LEFORT, J.M. MARTINEZ-ZAPATER, «Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) based on chloroplast DNA polymorphism», in *Molecular Ecology*, 15, 2006, pp. 3707-3714.
- J. BOWERS, J.M. BOURSICQUOT, P. THIS, K. CHU, H. JOHANSSON, C. MEREDITH, «Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay, and other wine grapes of Northeastern France», in *Science*, 285, 1999, pp. 1562-1565.
- L.L. CAVALLI-SFORZA, P. MENOZZI, A. PIAZZA, J. MOUNTAIN, «Reconstruction of human evolution: bringing together genetic, archaeological and linguistic data», in *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 85, 1988, 16, pp. 6002-6006.
- L.L. CAVALLI-SFORZA, P. MENOZZI, A. PIAZZA, *Storia e geografia dei geni umani*, Milano, Adelphi, 2000.
- G. CIPRIANI, A. SPADOTTO, I. JURMAN, G. DI GASPERO, M. CRESPIAN, S. MENECHETTI, E. FRARE, R. VIGNANI, M. CRESTI, M. MORGANTE, M. PEZZOTTI, E. PE, A. POLICRITI, R. TESTOLIN, «The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin», in *Theoretical and Applied Genetics* 121, 8, 2010, pp. 1569-1585.
- O. FAILLA, R. ANZANI, A. SCIENZA, «La vite selvatica in Italia: diffusione, caratteristiche e conservazione del germoplasma», in *Vignevini*, 19, 1992, 1-2, pp. 37-46.
- G. FORNI, «Il cammino della vite dall'oriente all'occidente. Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia e nel Friuli in particolare. I suoi rapporti con il mondo islamico», in F. DEL ZAN, O. FAILLA, A. SCIENZA (a cura di), *Ampelografia orientale retrospettiva: per una storia del viaggio della vite da oriente a occidente*, Gorizia, 2004, pp. 19-97.
- F. GRASSI, M. LABRA, S. IMAZIO, R. OCETE RUBIO, O. FAILLA, A. SCIENZA, F. SALA, «Phylogeographical structure and conservation genetics of wild grapevine», in *Conservation Genetics*, 7, 6, 2006, pp. 837-845.
- F. GRASSI, M. LABRA, S. IMAZIO, A. SPADA, S. SGORBATI, A. SCIENZA, F. SALA, «Evidence of a secondary grapevine domestication centre detected by SSR analysis», in *Theoretical and Applied Genetics*, 107, 7, 2003, pp. 1315-1320.

- S. IMAZIO, M. LABRA, F. GRASSI, A. SCIENZA, O. FAILLA, «Chloroplast microsatellites to investigate the origin of grapevine», in *Genetic Resources and Crop Evolution*, 53, 5, 2006, pp. 1003-1011.
- T. LACOMBE, L. AUDEGUIN, M. BOSELLI, B. BUCCHETTI, F. CABELLO, P. CHATELET, M. CRESPIAN, C. D'ONOFRIO, J. EIRAS DIAS, S. ERCISLI, M. GARDIMAN, M.S. GRANDO, S. IMAZIO, O. JANDUROVA, A. JUNG, E. KISS, P. KOZMA, E. MAUL, D. MAGHRADZE, M.C. MARTINEZ, G. MUÑOZ, J.K. PÁTKOVÁ, I. PEJIC, E. PETERLUNGER, D. PITSOLI, D. PREINER, S. RAIMONDI, F. REGNER, G. SAVIN, S. SAVVIDES, A. SCHNEIDER, J.L. SPRING, A. SZOKE, A. VERES, J.M. BOURSICQUOT, R. BACILIERI, P. THIS, «Grapevine European Catalogue: Towards a Comprehensive List», in *Vitis*, 50, 2011, 2, pp. 65-68.
- T. LACOMBE, J.M. BOURSICQUOT, V. LAUCOU, F. DECHESNE, D. VARES, P. THIS, «Relationships and genetic diversity within the accessions related to Malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository», in *American Journal of Enology and Viticulture*, 58, 1, 2007, pp. 124-131.
- K.M. SEFC, F. LEFORT, M.S. GRANDO, K.D. SCOTT, H. STEINKELLNER, M.R. THOMAS, «Microsatellite markers for grapevine: a state of the art», in K.A. ROUBELAKIS-ANGELAKIS (a cura di), *Molecular Biology and Biotechnology of grapevine*, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers, 2001, pp. 433-463.
- D. ZOHARY, M. HOPE, *Domestication of plants in the old world: the origin and spread of cultivated plants in west Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford, 2001.

3. ETNOGRAFIA

La vita sociale della vite

Campi di senso e frontiere in vigna (Oltrepò Pavese)

di Mauro
VAN AKEN

Abstract

Il vignaiolo in Oltrepò ha sempre seguito tutto il lungo processo dalla pianta alla bottiglia, dove il vino nasceva nei campi. Questo percorso si è recentemente dicotomizzato in una radicale divisione del lavoro, tra vignaiolo ed enologo, nella produzione intensiva e industriale. La vigna è un "campo di senso complesso": campo produttivo, base economica ma anche ecologica, spazio pubblico, estensione dell'abitare, dove ha preso piede uno scontro e la compresenza tra diversi modelli di vigna, e di vino, visibile nel paesaggio. Guardare alla vita sociale della vite in Oltrepò Pavese significa dare attenzione ai rapporti quotidiani che hanno luogo in vigna per raccontarne i processi di radicale cambiamento con la "liberazione" dai vincoli dell'ambiente e una presa di distanza dalla terra stessa: una sconnessione e astrazione della vite da una serie complessa di relazioni e significati che stavano alla base della produzione di vino, della cura e sostenibilità del territorio vitato e non, e dei saperi pratici, base dell'autonomia locale.

The social life of the vine. Fields of meaning and the frontiers of the vine (Oltrepò Pavese). The Oltrepò winemaker always carried through the long process that gives birth to wine from his fields, going from vine to bottle. This journey though was recently split up in a radical division of labour between winemaker and oenologist, in intensive commercial production. The vineyard becomes a "field of complex meaning": a locus of production, an economic but also ecological base, a public space, an extension of the home, caught in a clash and a coexistence of different models of the vineyard and of wine, apparent in the landscape itself. Studying the social existence of the vine in Oltrepò Pavese means taking into account everyday relationships in the vineyard to explain processes of radical change with their "liberation" from environmental constraints and distancing from the earth itself: a disconnection and abstraction from the vine through a complex set of relationships and meanings that were formerly the very basis of wine production, of the care for and sustainability of the land with and without vines and of practical knowledge that was the basis of local autonomy.



Come dicono ancora oggi alcuni vignaioli in Oltrepò Pavese, «il vino nasce dalla vigna»; un presupposto che può sembrare scontato, seppur con quella espressione si faccia riferimento a un modo di produzione assieme a significati e valori connessi alla vigna «tradizionale». Nell'ultimo decennio questo modello di paesaggio e di vigneti sta gradualmente e inesorabilmente scomparendo, con la perdita di saperi locali, di specifiche modalità di relazione con la terra e con le piante, ma anche con un'altra identità del vino. La vigna, come «campo di senso» complesso, è stata sostituita da nuove relazioni, nuovi significati e nuovi attori.

I vignaioli, con quella affermazione, rivendicavano la coincidenza tra ottenere una buona uva prima e il produrre un buon vino poi, ma anche nel fare un buon lavoro nella vigna, mantenere le proprie risorse ambientali a partire dai loro piccoli appezzamenti. Il vignaiolo seguiva tutto il lungo processo dalla pianta alla bottiglia, processo che si è dicotomizzato in una radicale divisione del lavoro, tra vignaiolo ed enologo, nella produzione intensiva e industriale. La viticoltura è stata distaccata sempre più dall'enologia, ma ripartire da questa «frontiera» significa focalizzare su ciò che sempre più si astrae e rimane per lo più nascosto: il lavoro in vigna come insieme di relazioni sociali e ambientali assieme. La vigna a cui facevano, e fanno ancora riferimento, è un campo di senso complesso; campo produttivo, base economica ma anche ecologica, dove ha preso piede, in modo invisibile a chi non sa leggere un panorama agrario, uno scontro e la compresenza tra diversi modelli di vigna.

Riprendendo una metafora di Long, si è giocato un «conflitto nei campi» (*«battlefield»*, Long, 1992) tra diverse concezioni del vino e della vite che perdura ancora oggi: una contesa tra «logiche culturali» (Olivier De Sardan, 2008) diverse, che si esprime in pratiche lavorative e pratiche culturali nel paesaggio vitato. Non è necessario andare presso culture lontane per scoprire diverse modalità di socializzare la natura.

Guardare alla vita sociale della vite significa dare attenzione ai rapporti quotidiani che hanno luogo in vigna per raccontarne i processi di radicale e intenso cambiamento in un tempo molto breve, con la «liberazione» dai vincoli della terra e dell'ambiente e una presa di distanza dalla terra stessa. Due campi di senso sono a confronto oggi, con la perdita della complessità della vigna «tradizionale»: perdita di diversità di vitigni, della diversità di saperi e soprattutto, attraverso le prospettive moderniste della viticoltura industriale, la *sconnessione* e l'*astrazione* della vite da una serie complessa di relazioni e significati che stavano alla base della produzione di vino, ma anche della cura e sostenibilità del territorio vitato e non.

Se la vite era «buona da bere», riprendendo l'affermazione di sopra, è perché è stata anche buona da pensare: ma i modelli di senso in cui è

inserita la vite sono spesso antagonisti e in conflitto, proprio a partire dalle pratiche quotidiane. Per «vita sociale della vite» intendiamo quindi i rapporti lavorativi quotidiani, tra sistemi locali e «tradizionali» e sistemi della modernizzazione in vigna, e la loro imbricazione sociale.

Privilegiamo quindi un'attenzione alle pratiche lavorative come modelli di significato, dato anche il profondo e intenso legame dell'uomo con la vite: la dipendenza totale di questa pianta, rispetto ad altri alberi da frutto, richiede un rapporto lavorativo continuo durante quasi tutto l'anno. Ciò che emerge nel confronto tra modelli diversi di vigna è una modalità radicalmente diversa di pensare la relazione uomo/ambiente, diverse cosmologie, molteplici riferimenti simbolici e relazioni valoriali che di fatto esprimono una contesa, una subordinazione, una resistenza e spesso anche una scomparsa di questi campi di senso ancora visibili nel paesaggio e nelle pratiche dell'Oltrepò Pavese, come in tante altre regioni del nord Italia.

Una nota metodologica è importante: questa analisi non parte da una ricerca di campo nel senso classico del termine. Piuttosto, una decina di anni di lavoro come apprendista con anziani vignaioli in Oltrepò Pavese sono la base su cui poggiano queste riflessioni: un'analisi a ritroso di una pratica lavorativa e di un'antropologia «a casa propria». Questo pone alcuni limiti alla ricerca, ma anche forti potenziali proprio per i saperi e i paesaggi incorporati e assimilati, così cruciali nel mondo della vigna, che saranno alla base di queste riflessioni.

Con il processo di «modernizzazione» della vigna, le dimensioni lavorative e di sapere sono state spesso astratte e impoverite rispetto alla complessità di cui si facevano portavoce: come dinamica attiva, sul terreno e nei campi, di costruzione tra uomo e ambiente, di interazione tra cultura e natura. Ma soprattutto, per la centralità dei saperi incorporati così importanti nella flessibilità dell'economia della vigna.

L'attenzione alla vigna è stata spesso delegata allo studio della cultura materiale e negli studi folklorici. Allo stesso tempo, il paradigma modernista ha rafforzato gli stereotipi evoluzionisti sul conservatorismo, il tradizionalismo e la necessità di superamento, tecnico, economico e morale assieme, dei modi di produzione contadini, con la conseguente forte incomprensione delle dinamiche in atto nel mondo rurale.

Lo sguardo a ritroso sui campi, in cui sono stato inserito come apprendista di lungo corso, parte quindi da un'interpretazione degli stessi saperi incorporati nel processo lavorativo, come saperi collettivi, tramandati nelle vigne, dove il corpo e le sue tecniche in relazione all'ambiente è stato addestrato, disciplinato e allenato. È quindi un'analisi di paesaggi e saperi incorporati così centrali in ciò che chiamo la «vita sociale della vite», dove l'attività produttiva è imbricata nel mondo socio-culturale locale. Una centralità per i vignaioli che esplicitava la dimensione sociale dell'agricoltura, il suo inserimento in una «agri-cultura».



1. Un paesaggio «costruito» dell'Oltrepò nei dintorni di Canneto Pavese: si intravedono due tipi di impianto di vigna, sulla sinistra a filari orizzontali, a destra a filari verticali, un modo di organizzare il terreno che ha soppiantato il precedente. Attorno, molti vecchi vigneti scomparsi nella boscaglia in territori altamente franosi.

La centralità dei *savoir-faire* locali, e della interpretazione del paesaggio che questi includevano, è connessa al suo processo contemporaneo di astrazione e semplificazione, come l'antropologia dello sviluppo rurale ha mostrato in tanto contesti del sud del mondo: nuove ideologie utilitariste dell'ambiente, dove il campo e la vigna diventano gradualmente, ma radicalmente, un «oggetto» di relazione, perdendo la centralità di soggetti nella relazione lavorativa, ma anche la valenza affettiva, morale ed estetica. Ci riferiamo anche alle astrazioni veicolate dalle nuove forme del sapere scientifico-agronomico in quello che Scott ha definito «modernismo autoritario» (Scott, 2008): nel secolo scorso, l'agricoltura è stata spesso il focus di processi di radicale cambiamento ma anche di incontro/scontro tra forme di appartenenza culturale, tra sistemi di cooperazione e di lavoro, tra relazioni ambientali con il paradigma della modernizzazione di derivazione scientifica. Una «colonizzazione dell'immaginario» che ha spesso omesso, o ha inteso esplicitamente sostituire, le culture e le pratiche locali, e che qui intendiamo invece esplicitare, proprio per la loro pertinenza oggi.

In particolare, le nuove idee di vigna «moderna», e di vino moderno per il mercato, hanno introdotto nuove dicotomie e gerarchie tra mente/corpo, tra sapere/esecuzione del lavoro, tra cultura/natura, che non costituivano le fondamenta dei saperi locali, seppur già ibridi, più vicini invece a modelli relazionali e fondati sulla centralità di quelle che

in antropologia sono studiate come *skill* o abilità (Ingold, 2004): processi lavorativi ma anche comunicativi e sociali. Altre dicotomie sono seguite, come la distinzione tra mondo della tecnica distinto dal mondo sociale o l'astrazione della vigna come «campo economico» dalla sua più ampia e complessa imbricazione socio-culturale.

La vite, con lo sviluppo della monocoltura sulle prime colline a partire dagli anni quaranta del secolo scorso, è diventata un importante *medium* culturale, oltre che chiaramente un'industria centrale per questa regione che oggi è in difficoltà all'interno della più vasta crisi agraria e di sovrapproduzione di vino. La vigna rimane l'industria principale, ma veicola meno significati di un tempo, anzi si assiste a una perdita di senso comune, dove la stessa vigna non è più uno «spazio pubblico», una «comunità morale» (Vasavi, 1994) e di cura nel suo processo di trasformazione a spazio di produzione industriale.

I. Campi di senso

Partiremo da due presupposti di metodo in quest'analisi: innanzitutto l'agricoltura è analizzata come «agri-cultura», un insieme di processi sociali e culturali in relazione all'ambiente. Ciò significa evitare l'astrazione principale che si è imposta nella comprensione e nel cambiamento delle vigne, ovvero la sua riduzione ad ambiente tecnoeconomico, delimitando sia l'ambiente sociale della vigna quanto la più ampia complessità ecologica.

Ciò significa riportare «a casa» gli strumenti dell'antropologia ambientale e dello sviluppo, che hanno mostrato l'imbricazione sociale e culturale dei sistemi produttivi e l'intima relazione tra sistemi valoriali e le pratiche esperte in agricoltura. Come negli studi antropologici nel sud del mondo, l'agricoltura, la gestione delle risorse, le relazioni ambientali sono imbricate nella cultura e nei rapporti sociali; e sono perciò connessi a diversi progetti sociali, diverse idee di economia, concetti di persona e molteplici modelli di natura.

I paradigmi modernizzatori si sono spesso imposti, con forti valenze profetiche, economiciste e tecniciste, tanto più in Oltrepò. Campi di vigna ma anche campi di conflitto e di profondo cambiamento, dove diversi modelli si sono incontrati e scontrati: quello della viticoltura ed enologia industriale, e quello della «tradizione» locale storicamente connessa a piccoli appezzamenti, alla manodopera familiare, a sistemi di cooperazione e dinamiche rituali, esplicitati per esempio nella vendemmia. Tra questi due modelli, che si incontrano anche visivamente nei campi, assistiamo in realtà a una gradualità di livelli. Per avvicinarci alle percezioni locali della vigna, il luogo in cui si pensava e «progettava» il vino, è importante

decostruire la classica e tradizionale dicotomia tra natura e cultura, per adottare piuttosto un modello relazionale tra cultura e ambiente (Ingold, 2004; Descola, 1996; van der Ploeg, 2008).

Molta letteratura interdisciplinare parte proprio da modelli relazionali nella comprensione delle agri-culture e dei sistemi di gestione ambientale: co-produzione (van der Ploeg, 2008) tra risorse naturali e società, relazionalità per uscire dal paradigma storico del «naturalismo occidentale» (Descola, 1996) e del «dominio dell'uomo sulla natura» implicito nel nostro sistema economico e nel capitalismo in vigna. Questo anche per evitare di naturalizzare l'ambiente e la vigna: leggere i campi vitati, come si fa nel senso comune ma anche specialistico, come uno spazio di natura, dove attribuiamo a «natura» immobilità, fissità, purezza, senso di località o autenticità. Ciò caratterizza un denso condensato simbolico che è mobilitato ancor più nella produzione intensiva di mercato, proprio dal momento che si è «liberata» e distanziata sempre più dal territorio e dai suoi vincoli.

In realtà, la vigna stessa, come impianto, modalità di gestione e spazio ecologico, è già un complesso ambiente artificiale, ibrido quindi, dove la distinzione tra dove finisce l'attività della cultura e inizi quella della natura è impossibile da delimitare. Piuttosto, è uno spazio di relazionalità tra attività culturali e colturali: un aspetto questo che i saperi locali hanno spesso valorizzato, nelle parole e nel linguaggio, ma ancor più nelle pratiche come saperi incorporati, senza fare di questi saperi locali qualcosa di ideale o ricettacolo di purezza o vicinanza alla natura. Questo aspetto fondativo della vigna è stato spesso astratto nei sistemi di produzione intensiva, che ha trasceso la molteplicità di significati che lì si coltivavano. Da qui la persistenza e la convivenza di modelli culturali diversi, a volte opposti e antagonisti. A sua volta, la «natura» nella vigna è tutto fuorché un assetto statico: è imprevedibile, è rischio, è cambiamento micro-climatico, si presentano nuove malattie (come la flavescenza dorata), si acuisce negli ultimi decenni il dissesto idro-geologico. In breve, è storia relazionata all'attività dell'uomo.

La vigna è un intenso campo di senso in Oltrepò Pavese, tanto più con l'espandersi della monocoltura della vite con il dopoguerra, la scomparsa del bestiame e dell'allevamento (con gli annessi campi arati e la coltivazione di fieno e foraggio). È certamente stata un forte *medium* sociale: luogo di produzione economica che ha veicolato un campo morale ed estetico comune. In breve, la vigna, come la stalla precedentemente, ha definito uno «spazio pubblico» rurale, nonostante il frazionamento della terra tra piccoli appezzamenti del recente passato che stanno lentamente scomparendo proprio con l'uscita di scena di anziani vignaioli e l'estirpo di vecchi vigneti, testimonianza di un mondo sociale che scompare nel paesaggio.

Privilegiare l'attenzione alle pratiche lavorative tra uomo e vigna oggi non significa però individuare una tradizione statica, un archetipico ancoraggio all'identità locale o a un'armonia persa, con tutti i portati nativisti ed esotisti che si riproducono nell'attuale produzione e marketing del vino. L'incontro con le pratiche, gli impianti e i sistemi di modernizzazione e di «sviluppo» della vigna a partire dagli anni ottanta non si è posto unicamente come adeguamento subalterno, ma è stato una graduale coesistenza di diverse logiche culturali connesse a diverse pratiche lavorative: ad esempio, la coesistenza tra la cementificazione del vigneto, con l'introduzione geometrica di nuovi impianti con pali di cemento, con il vecchio salice domestico (la *gaba*), utilizzato tradizionalmente in molteplici attività stagionali per legare la vite e saldare l'impianto (che è di fatto una tensostruttura), icona del lavoro familiare e di tecniche lavorative complesse e diversificate.

La vigna è «buona da bere», ma è stata allo stesso tempo «buona» da guardare, da pensare, da socializzare: proprio questa molteplicità di significati sovrapposti e interrelati è andata riducendosi nel processo di mercificazione del lavoro, della vigna e del vino stesso. Non si tratta qui di un giudizio morale, piuttosto di una presa d'atto di ciò che significa oggi una vigna, nel tentativo di partire dalla vita sociale della vite nella sua quotidianità dal punto di vista materiale e simbolico assieme. Osservare la vita sociale è guardare a come processi globali prendano corpo a livello locale, come i nuovi attori sociali – Comunità Europea, saperi esperti agronomici, paradigmi della modernizzazione – abbiano cambiato le idee e le pratiche della vigna. La vigna diventa da spazio dell'impresa familiare a luogo di salariati migranti, connesso ai cicli lunari o dipendente dai cicli della Comunità Europea, spazio sociale o spazio logistico, relazione con una diversità o relazione con una riduzione radicale della diversità ecologica. Oggi la vigna esprime anche la rottura della condivisione di un campo di senso comune: disorientamento, incertezza, individualismo definiscono le percezioni del lavoro in vigna.

1. *Vigna come metafora e come merce*

L'Oltrepò Pavese è il territorio a vigna più esteso della regione Lombardia, produce il 5% della produzione di vino italiano e il 75% di quella Lombarda, con una superficie di circa 107.000 ettari. Si estende sulle fasce collinari con 13.000 ettari iscritti agli albi DOC. Le varietà principali oggi sono la *Croatina* (3.900 ha), la *Barbera* (3.000 ha) e il *Pinot nero* (2.200 ha): una riduzione di varietà di vitigni, con la scomparsa graduale delle diversità colturale in vigna, che racconta un processo storico degli ultimi quarant'anni.

Ogni viticoltore anziano che lascia la vigna, perché non riesce più a curarla, tanto più nei pendii più scoscesi e terrazzati, è un museo vivo

di biodiversità e di diversità di saperi che scompaiono, sradicato per far spazio a nuovi impianti più «produttivi» o, se in posizione scomoda, per segnare l'abbandono della terra a favore di fragile boscaglia.

La colonizzazione della vigna parte a fine Ottocento in Oltrepò, dove la vigna era pratica antica ma collaterale all'economia agricola diversificata basata per lo più su bestiame e mezzadria. La scomparsa della mezzadria ha portato a una parcellizzazione in piccole proprietà con l'estensione della vigna, che si apriva al nascente mercato di vino sul milanese, con la conseguente scomparsa del bestiame e dei campi a seminativo. Il passaggio a monocoltura è stato veloce, ma come sempre anche ibrido: se i filari di viti si sono estesi e specializzati, la coltivazione promiscua di ortaggi, di fave, cereali o foraggio interfilare, il sovescio, la presenza di frutteto e salici domestici nella stessa vigna sono state pratiche che hanno segnato questa gradualità tra agricoltura diversificata a monocoltura. Questo processo permane oggi seppur con una scomparsa di questi altri «segni» nella vigna per una pura specializzazione a vite e organizzata per il passaggio del solo trattore.

Questa perdita di diversità interna è correlata alle relazioni con la diversità esterna alla vigna: l'abbandono del bosco, che prima costituiva una risorsa cruciale e connessa all'agricoltura – pensiamo solo ai pali di legno per gli impianti –, le acque sempre più pericolose con l'abbandono dei lavori di scolo – *fa di fos*, «fare i canali di scolo» – interni alle vigne ma soprattutto esterni e la perdita quindi della fitta rete di conduzione e contenimento delle acque piovane che oggi sono diventate un elemento di rischio nel crescente dissesto idrogeologico.

Alcuni cambiamenti del paesaggio agrario sono stati radicali, come l'impatto e le conseguenze della fillossera nel 1878, e in seguito della peronospora, che hanno portato alla modificazione del sistema di sostegni o impianto, a una nuova selezione dei vitigni e una prima riduzione varietale.

A inizio Novecento, la vigna inizia a farsi «specializzata», mantenendo la coltivazione promiscua al proprio interno con la presenza di frutteto, degli immancabili salici domestici e la riproduzione di una molteplicità di varietà di vitigni, utilizzati dal viticoltore per dosare acidità, colore, gradi e aromi del vino proprio a partire dalla vigna. La specializzazione della vigna ha portato all'abbandono dell'allevamento, con la scomparsa della trazione animale sostituita con il trattore che diventerà il nuovo centro e mezzo di produzione attorno a cui si è reinventata la vigna negli ultimi decenni. Questi cambiamenti agrari sono stati accompagnati dal generale abbandono della terra, da una forte emigrazione e processo di spopolamento, dal disboscamento per far posto alla vigna e, negli ultimi venti anni, dalla scomparsa della piccola proprietà e dei vignaioli a favore di ampi appezzamenti a produzione intensiva e a base chimica – tanto più con la scomparsa della disponibilità del letame del bestiame –.

Questo processo di intensificazione e meccanizzazione della produzione – della vigna e del vino –, visibile nel paesaggio e nelle storie locali e famigliari, è stato una presa di distanza radicale dalla terra, una «liberazione» ed «emancipazione» dai vincoli ambientali nel nome della potenzialità della tecnica – meccanizzazione di tutte le fasi lavorative fino alla più complessa, la vendemmia, negli ultimi dieci anni – che oggi si rivela nelle preoccupazioni per l'insostenibilità ambientale, nella crisi di sovra-produzione, dei consumi e nel dissesto idrogeologico.

Vino e vigneto, nelle forme d'intensificazione agronomica e di produttività, sono sempre più un prodotto di alta e artificiosa «ingegneria alimentare» (van der Ploeg, 2008), aspetto che caratterizza la produzione agroalimentare contemporanea: il vino oggi è tra i prodotti più sofisticati, anche perché è uno dei prodotti più vivi, dinamici, difficili e relazionali. Allo stesso tempo, vino e vigneto sono tanto più oggi – basta guardare il design delle etichette – le icone reificate della tradizione, simboli di autenticità, della località e di una sua supposta purezza e radicamento nel disorientamento del globale. La vigna veicola nell'immaginario un senso del luogo, un marchio del paesaggio, una culla identitaria, proprio in un'epoca in cui si accentua invece il disorientamento sul senso di località – con l'abbandono della terra –, di confusione e paura identitaria – per lo spopolamento della popolazione locale, l'eterogeneità della popolazione e la prevalenza di manodopera migrante salariata o «in nero» in vigna – e una crisi del paesaggio agrario per l'insostenibilità delle pratiche di produzione e per il dissesto idrogeologico che stagionalmente imperversano su tutto il territorio. È proprio nel momento in cui la vigna è sempre più sconnessa dal territorio e da uno spazio sociale comune, che si evoca ancor più a livello simbolico la sua supposta autenticità e radicamento in un luogo.

2. *Antiche connessioni di senso e nuove disgiunzioni in vigna*

La modernizzazione in vigna, come in gran parte dei contesti rurali del sud del mondo studiati dall'antropologia, sono stati processi di forte semplificazione e astrazione, come ha sintetizzato Scott (1998): un nuovo ordinamento amministrativo della natura e della società, un'ideologia modernista tesa a rimpiazzare saperi e pratiche rurali. L'ambiente è stato tradotto in risorse naturali da sfruttare e, quindi, in oggetto di gestione estrapolato dalle relazioni preesistenti. I nuovi sistemi produttivi, che si sono imposti attraverso l'intensificazione e la specializzazione produttiva della vigna, sono innanzitutto un modo nuovo di vedere e immaginare il paesaggio agrario: una nuova quadrettatura geometrica dei fondi dove il paesaggio dello sviluppo è mappato da «fuori», e mai da «dentro» come nelle pratiche dei vignaioli. È un paesaggio che «non ha necessariamente un legame con la vita sociale di ciò che è mappato» (Scott, 1998), anzi è spesso disegnato per astrarre la vita sociale e le connessioni a livello locale.

È utile inoltre rifarsi qui all'analisi di van der Ploeg (2008) della crisi agraria e dei significati contemporanei di mondo contadino. Oggi assistiamo a un processo globale e locale assieme di sconnessione delle relazioni tra agricoltura, società e ambiente all'interno dei nuovi sistemi di produzione, con l'impatto delle ideologie moderniste e per le delocalizzazioni del mercato. Accanto a questa fondamentale sostituzione e censura delle connessioni esistenti, l'autore mostra come il «contadino» sia rappresentato sempre più come un «agricoltore virtuale» da una molteplicità di attori istituzionali che ripropongono visioni stereotipe e in deficit delle realtà locali. Il contadino è sempre un «dover essere», un «doversi adeguare a modelli esterni innovativi», modelli che ripropongono un'antica stereotipia evoluzionista, che da sempre hanno condizionato la comprensione delle dinamiche contadine come processi storici e processuali. In questa prospettiva, l'agricoltura è diventata dominio tecnico e dei saperi esperti dello sviluppo, perdendo la sua pertinenza e imbricazione sociale e ignorando in modo strutturale i modelli e le dinamiche dei saperi e dei sistemi lavorativi locali. Questi due elementi stanno alla base della contraddizione storica di molte società contadine, che vivono la

«ongoing struggle for autonomy and progress in a context characterized by multiple patterns of dependency and associated processes of exploitation and marginalization» (van der Ploeg, 2008).

Per capire alcune specificità locali del mondo contadino è necessario tenere conto della relazionalità tra natura e cultura di molti saperi rurali: non si produce, tornando al nostro caso, solo uva/vino dalla vigna, ma si riproducono attivamente le risorse, la sostenibilità del fondo, la cura del proprio «capitale naturale». Inoltre, una strategia centrale, osservata da van der Ploeg non solo sulle Ande peruviane, ma anche nella produzione del parmigiano quanto nelle Fiandre olandesi, è la continua strategia, culturale ed economica assieme, nel mantenere un'economia diversificata e multifunzionale, proprio per distanziarsi il più possibile dalle sempre più crescenti dipendenze del mercato e dall'invasione dell'agricoltura ad alto investimento di capitale sui latifondi. Molti saperi contadini esprimono, anche nei processi di marginalizzazione a cui sono stati sottoposti nelle politiche di sviluppo nazionale e ora europeo, la dimensione di relazionalità necessaria nell'interazione produttiva tra uomo e ambiente: la natura artigianale dei processi di produzione, la predominanza dei sistemi di gestione familiare, ciò che van der Ploeg definisce un modello di co-produzione. Uno scambio continuo e dinamico con l'ambiente, non da idealizzare come armonia con la natura, ma dove la sostenibilità del proprio terreno si presenta come l'investimento centrale per la propria economia. In questi contesti, il processo produttivo è spesso connesso a una dimensione estetica del rapporto tra uomo e ambiente, il lavoro è il

luogo dove si apprende e incorpora il sapere locale e non si produce solo un prodotto – l'uva da vino –, ma una combinazione di risorse proiettate verso il futuro. Proprio questi aspetti sono stati resi invisibili negli attuali sistemi di produzione, seppur rimangano pervicacemente pertinenti nelle produzioni locali.

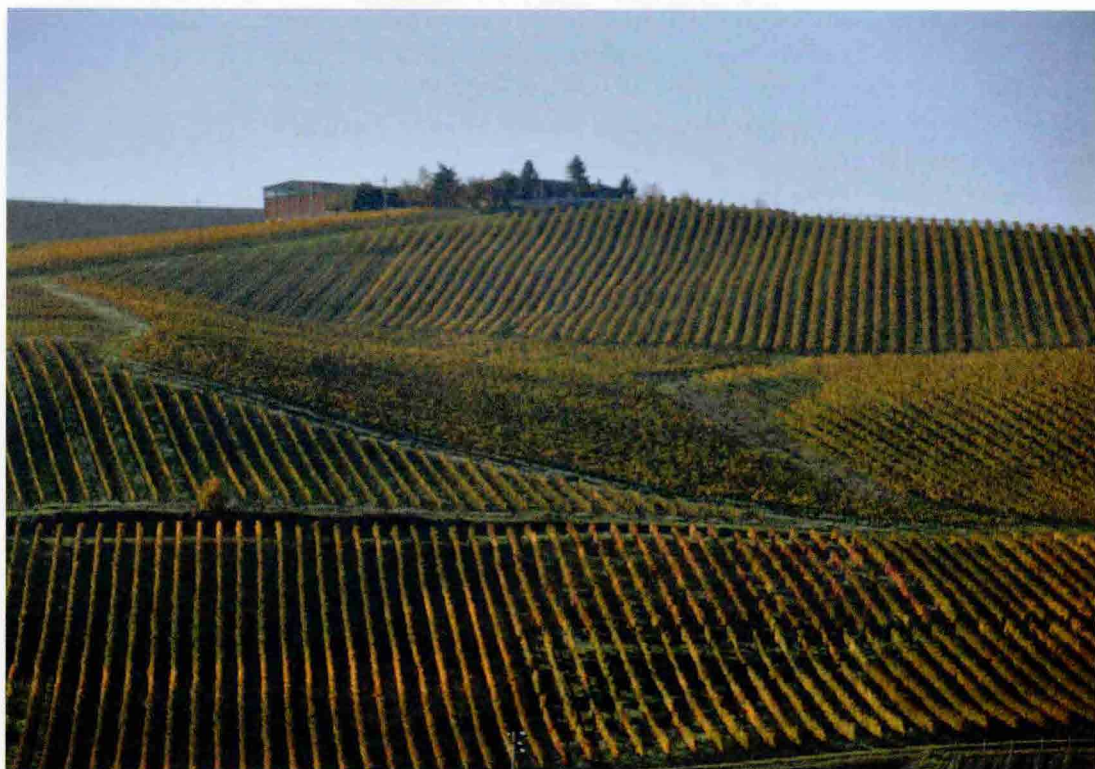
L'introduzione delle ideologie modernizzatrici è andata di pari passo con la produzione di invisibilità e con la censura di saperi e di economie locali: un rifiuto della storia locale da sostituire o da reificare in un museo, in un'etichetta di vino, una tradizione da salvaguardare nostalgicamente nella memoria, ma mai come risorsa del quotidiano, ancor più a fronte delle contraddizioni contemporanee.

Le nuove relazioni di produzione contemporanee sono perciò sconnessioni di campi di senso, che hanno costituito una modalità comune di orientarsi nel lavoro e nell'ambiente. In sintesi, si sono disgiunte le connessioni attorno alle idee della località, del tempo e delle appartenenze culturali in relazione alla vigna.

Innanzitutto la vigna è stata sconnessa sempre di più dalla produzione di vino, delegata alle cantine sociali, o sempre più centrata attorno al lavoro enologico: ciò significa che spesso, nonostante si elogi la qualità dell'uva, è necessario per i piccoli contadini produrre quantità di raccolto a discapito della qualità, dal momento che si è pagati per i quintali e poco per i gradi zuccherini o per la qualità dell'uva veicolata alle cantine.

In secondo luogo, il campo vitato è stato ridotto al suo ambito economico e agronomico, isolando le norme morali, estetiche, i saperi pratici che tanta importanza hanno avuto, e hanno ancora, nel produrre una «buona vigna». Il campo vitato è stato desocializzato, per privilegiarne un valore economico e agronomico: ciò significa che non ci si ritrova più in vigna, non ci sono più casolari come luoghi d'ospitalità, proprio perché la vigna è diventata uno spazio individualizzato e industriale, perdendo la sua valenza spesso di estensione domestica e sociale.

In terzo luogo, si sono gradualmente destrutturati i sistemi di cooperazione e di solidarietà e la vigna è stata astratta dalla rete di relazioni che ne caratterizzavano la dimensione produttiva: lo spopolamento ha provocato un vuoto generazionale non solo nel condurre le vigne, ma nella trasmissione di quei saperi della vigna che appunto vanno dispersi e non trovano nuovi ambasciatori. Allo stesso tempo questi sistemi di gestione sono stati resi invisibili o percepiti come ostacoli all'interno dei processi di modernizzazione: se la vendemmia si è sempre presentata come «lavoro rituale» dove le due dimensioni erano indissolubili e fondate sul sistema familiare e di vicinato nello scambio di manodopera, oggi è necessario assumere anche la propria moglie per alcuni giorni di vendemmia, in un processo di burocratizzazione dell'economia contadina che porta alla scomparsa di questa a discapito della produzione industriale.



2. Uno dei primi impianti intensivi che ha ridisegnato i colli: la vigna diventa uno spazio logistico a misura di trattore, scompare le *carese* che connettevano il territorio, una nuova «misura» della vigna si impone.

Ma anche le percezioni del luogo si sono ampiamente modificate, come l'organizzazione dello spazio della vigna in relazione al paesaggio più ampio: un esempio lampante sono le stesse *carese*, le strade sterrate attraverso i campi che un tempo costituivano la rete «stradale» prima delle macchine. Oggi queste vie nei campi sono interrotte dai nuovi e chilometrici filari, che hanno spezzato la percorribilità della campagna. Tra le vigne non si cammina più, anche solo per andare al lavoro. La desocializzazione fa riferimento inoltre alla sostituzione della vigna come spazio identitario, con nomi locali e intimi per definire la «diversità» degli appezzamenti, la loro storia e il loro carattere, con definizioni in base alla varietà colturale ormai omologata e ridotta a poche varietà.

Se prima si «entrava» in vigna come fosse uno spazio ospitale, oggi si passa in vigna come spazio logistico. Inoltre, la vigna si è trasformata da spazio di riconoscimento attivo a lavoro sempre più omologato: il vignaiolo doveva percorrerla a piedi, soffermandosi davanti a ogni vite per le molteplici attività lavorative stagionali, in una relazione di riconoscimento. Era necessario riconoscere vite per vite, cogliere l'impatto delle malattie, lo stato di salute, la varietà colturale – data la compresenza di una molteplicità di vitigni – e tanti altri indicatori, in una relazione lavorativa complessa. Oggi la vigna, costruita attorno alle operazioni del trattore, è tradotta in *spazio logistico* dove le pratiche lavorative sono uniformate e



ripetitive per ridurre i costi di manodopera e con un'omologazione dei saperi attivi in vigna.

Se il ruolo tecnicamente e socialmente più rilevante è sempre stato impersonato dal potatore della vigna, oggi questa operazione è condotta da una catena di montaggio all'incontrario: quattro operai che passano con forbicioni meccanici trasportati su un carrello da un trattore lungo i filari, a tagliare in modo uniforme i nuovi impianti semplificati per l'intensificazione della produzione. Scompare il riconoscimento delle viti e la complessità del lavoro della vigna, e si passa davanti alle viti in macchina.

Un cambiamento spaziale rilevante è l'organizzazione del territorio a partire dalle nuove pratiche lavorative: data la nuova centralità del trattore, e non più del vignaiolo, in tutte le operazioni e nell'organizzazione produttiva, i filari disposti orizzontalmente a disegnare lievi terrazzamenti, che richiedono la relazione continua della mano e della zappa dell'uomo nel mantenerli – e mantenere allo stesso tempo interi versanti di collina – si sono tradotti in filari verticali o a *ritocchino*; questo per aumentare e agevolare i tempi di percorrenza e le manovre con il trattore. Questo nuovo paesaggio ha sconnesso la vigna dal suo ambiente più ampio: ha agevolato frane, dilavamento delle acque, sconnettendo una modalità storica di costruire il paesaggio che manteneva lo stesso terreno argilloso e storicamente franoso e che oggi si fa invece sempre più un rischio.

3. Sulla destra i nuovi filari verticali, sulla sinistra i più antichi sistemi che seguivano orizzontalmente il pendio dei colli, a misura di passo d'uomo e che non incentivavano il dissesto idrogeologico.

Un'ulteriore sconnessione della rete di significati che vigevano in vigna è l'astrazione dalle relazioni ambientali diversificate e complesse, base della salute del terreno e delle piante negli anni senza la necessità di forti input chimici e di fertilizzanti – e quindi di continue dipendenze dal mercato –, come invece è necessario oggi negli impianti intensivi. Ma soprattutto, è la dimensione pratica e dinamica dei saperi della vigna che è stata posta ai margini: forme di *savoir-faire*, di sapere incorporati resi invisibili dai paradigmi modernizzatori anche per la loro mancanza di traduzione testuale. Non a caso ci rifacciamo, anche in antropologia, a metafore per descrivere i saperi popolari o specialistici contadini, proprio in contrapposizione alle forme di sapere dello sviluppo testualizzate, scientifiche e come tali rese «universali» e transculturali. Questi sistemi di sapere, che definiscono i campi di senso e di orientamento della vigna, sono processi nel loro fare più che forme verbalizzate. È proprio nella relazione di apprendista che si acquisiscono gradualmente questi saperi, su cui spicca per la sua complessità e autorità il ruolo di potatore. Ruolo che, non a caso, proprio perché si basava su un riconoscimento complesso della vigna e su un «progetto» del suo sviluppo negli anni a venire, veniva delegato solo dopo anni di controllo e attenzione.

In un suo saggio sulla coltivazione di patate sulle Ande, van der Ploeg definisce «*art de la localité*» (1993), questi saperi che si esprimono, si innovano nel loro farsi in relazione con l'ambiente: un aspetto artigianale che trova il fondamento in uno specifico contesto locale, in un sapersi orientare nelle relazioni ambientali specifiche. Da qui il loro aspetto di saperi incorporati e performativi: sono proprio queste dimensioni, così centrali nel costruire la vigna nella storia locale, a rifarsi alla nozione di abilità, come modelli culturali appresi, collettivi, radicati «in un coinvolgimento attento e percettivo con le cose» (Ingold, 2004) e non quindi mera esecuzione di un piano teorico e/o razionale preordinato. Queste abilità costitutive dell'economia contadina, refrattarie alla codificazione in forme programmatiche e non a caso spesso marginalizzate, persistono però nelle modalità di coltivare. Le prassi lavorative sono processi di apprendimento esperto, una riscoperta guidata generatrice di processi complessi, appunto la vigna nella sua molteplicità di significati.

II. Vigna come incontro e scontro tra saperi

Attraverso questi primi esempi di sconnessione, vediamo come la stessa attività produttiva intensiva in vigna sia stata un processo di decontestualizzazione e astrazione della rete di significati e relazioni sia con la realtà sociale che con l'ambiente complesso e diversificato. I saperi locali, resi invisibili dall'incontro con i nuovi saperi e modelli di vigna, sono innanzitutto performati ed esibiti nel farsi: imparare la vigna, come

altri mestieri annessi è «farsi la mano», come sapere appreso nel processo lavorativo e nella pratica resa abile dalle stagioni, dall'esperienza e dal controllo sociale dei vignaioli. È un *fa ved*, *mustra*, è un guardare con la mano, «avere l'occhio» (Riva, 2010) nei processi lavorativi: è un vedere e riconoscere, con attenzione pratica ed esperta, la vite nelle relazioni con la vigna, tanto in termini produttivi che estetici e morali. Si guarda un campo di senso dinamico, cangiante, non solo per le stagioni, ma per le malattie, la siccità, i freddi estremi, la varietà di vitigni compresenti o la pendenza. Un sapere quindi interdipendente dalla processualità dei saperi locali, dove la mente e il corpo sono congiunti, e il lungo apprendistato nell'ambiente della vigna sono necessari per diventare abile. L'abilità raggiunta porta a fare un lavoro «da maestro», «da artista» dove la valenza produttiva è indissolubile dal suo significato estetico e sociale e a quello identitario di essere un *paisan*, un contadino nei termini di appartenenza più che divisione occupazionale.

Ma il confronto che qui facciamo non è un nostalgico ripiegamento tra un passato e un presente, ma tra modelli diversi di vigna e vino. I due modelli sono compresenti, con a volte una gradualità di passaggi da un modello all'altro: piantare salici o estirparli, potare a mano o potatura meccanizzata, camminare in vigna o guidare in vigna sono relazioni diverse, che portano anche a frutti e vini diversi. Il campo di senso locale e dei saperi locali non è certo un sapere autentico, puro, o privo di contraddizioni e sfere di incoerenza: sicuramente ha mostrato però una forte flessibilità e adattabilità ai radicali cambiamenti, seppur viva oggi tra marginalizzazione e crescenti dipendenze esterne.

La diversità dei saperi locali è stata astratta e si è anche persa proprio per il salto generazionale, dove i figli di contadini si sono «emancipati» dalla terra e quei sistemi di sapere, che non hanno trovato chi li portasse avanti e li reinventasse. Oggi, ogni volta che una vecchia vigna perde il suo vignaiolo, è quasi impossibile trovare chi sappia portare avanti i lavori.

1. La riduzione della diversità

La vigna tradizionale comprendeva, anche in un piccolo appezzamento di poche pertiche¹, almeno dieci varietà di vitigni, per arrivare anche a una ventina, tra cui sono state riscoperte oggi il *Croa rosso*, la *Mortadella*, la *Vespolina* o *Ughetta* e l'*Uva rara*².

La diversità colturale veicolava una diversità di caratteri – acidità, tannini, zuccheri, aromi – che si riteneva cruciale per ottenere un buon vino, ma anche per ridurre il rischio di fronte alle malattie, a una colo-

¹ L'unità di misura locale: 15 pertiche corrispondono a un ettaro.

² È significativa la presenza segnalata, ad esempio, di 59 varietà nella valle Scuropasso nel 1960.



4. Salici domestici accanto a vigneti intensivi, il legante globale del vigneto «tradizionale», sostituito oggi da molteplici varietà e misure di plastica.

5. Un ormai raro filare antico, dove si coltivava nell'interfilare, con impianto di pali di legno e basato su lavoro artigianale in preponderanza manuale.



razione non sufficiente delle uve, o per alzare o abbassare l'acidità del mosto. Inoltre, la diversità di vitigni era correlata a una diversità più ampia: l'abbinamento dei filari con salici e anche con alberi da frutta.

Oggi un campo è denominato da una varietà principale, contro la «confusione» e promiscuità di varietà precedenti, i salici vengono estirpati e gli alberi da frutta sono scomparsi, ostacolo principale al trattore in vigna. La riduzione della diversità è stato il passaggio cruciale: interessante notare come nei fondi completamente meccanizzati fino alla vendemmia, capita di estirpare le viti dopo solo 17-20 anni di produzione per un collasso della produttività a causa della debolezza delle piante, realtà che sconfessa la relazione storica tra vite vecchia e buon vino. La vite invecchia prima nei processi di intensificazione, in un controsenso rispetto alle percezioni storiche locali, che vedevano nella vite un investimento a lungo termine.

Icona di questa diversità è stato anche il salice, centrale in tutti i lavori di legatura a mano dei nuovi butti stagionali, della *carassa* – il «ceppo antico» – ai pali, dei pali ai fili, in sintesi di tutto l'impianto della vigna. Un legante dall'alta versatilità, che poteva essere conservato anche per anni e, prima di utilizzarlo, bastava lasciarlo in acqua per un paio di giorni o bollirlo. Un legaccio della vigna, oggi sostituito dalla plastica nei più diversi formati, che richiedeva però una conoscenza della potatura del salice – compresi i rischi del legno poroso e di cadere dall'albero – e dell'utilizzo del nodo del salice, questione di abilità e di «farsi la mano», soprattutto nella prima e delicata legatura dei tralci a primavera, prima dell'arrivo delle gemme. E soprattutto richiedeva un dispendio di lavoro per la mondata del salice colto dall'albero, lavoro svolto in famiglia nelle giornate piovose d'inverno. Questo collante biodegradabile di tutto l'impianto e di tutto il ciclo stagionale, richiede lavoro e mantenimento dei salici, che costellano ancora i vigneti, ma sono sempre più visti come fastidio ai trattori. Mantenere salici significa ancora oggi dipendere dalla propria manodopera e abilità, non dover comprare plastica annualmente, con un abbassamento delle spese; ma sempre più, per mancanza di manodopera in famiglia e per la mancanza di abilità di operai alla giornata, è sostituito dalla plastica, che per lo più non viene recuperata e cade nel terreno. Qui vediamo proprio l'incontro tra logiche culturali diverse: il mantenere l'autonomia economica e sociale a partire dalle proprie risorse, in relazione a impianti con pali di legno che si sposano proprio con il salice, rispetto a nuovi campi geometrici, monoculturali e intensivi che rivendicano l'uso della plastica e campo libero al trattore nello spazio logistico della vigna.

Nelle pratiche lavorative tradizionali si incontra «personalmente» ogni vite sette volte almeno durante l'annata per le molteplici operazioni e lavori che la vigna richiede – potatura, tirar giù la legna, spianatura

o *taca su i co*, spollonatura, potatura verde, vendemmia – oltre chiaramente alle eventuali operazioni di fresatura, spandimento del concime o «dare l'acqua» – gli anticrittogamici –, che sono state meccanizzate da quattro decenni. Ma nell'incontro tra vignaiolo e vite, all'interno di una diversità di vitigni, avviene un'operazione la cui complessità e creatività allo stesso tempo è data dal riconoscimento individuale e olistico della singola vite all'interno della vigna. Una conoscenza della sua età e storia a partire dal ceppo della vigna (*carassa*), dello stato di salute, del numero di tralci (*co*) buoni o danneggiati, della presenza di malattie o insetti (il *careu*, per esempio), del tipo di vitigno – che influenza molto la modalità di potatura, per esempio tra *Croatina* e *Barbera* o *Pinot nero* – e dell'orientamento verso il futuro, esemplificato nello *stombal* o *stumblè*: un piccolo tralcio lasciato annualmente nel sistema a potatura *Guyot*, tra i sistemi più diffusi dal dopoguerra, che predice e indirizza lo sviluppo futuro della pianta negli anni.

Quel riconoscimento complesso, e sguardo abile allo stesso tempo, è un atto produttivo su cui si basava il rapporto lavorativo con un soggetto attivo, caratterizzato da diversità, processualità e non oggetto di gestione reso passivo e muto.

Potare inoltre è sempre stato connesso ad alto status sociale nella vigna: all'anzianità di esperienza, alla mascolinità, ma anche a una comunità morale con regole comuni che indirizzavano, appunto, un campo di senso collettivo. Potare è sguardo pratico complesso, proprio perché è un «ri-conoscere» il passato della pianta, lo stato presente e la sua direzione futura per la produzione d'annata, ma soprattutto per la crescita negli anni; e questo in relazione all'ambiente della vigna, la fertilità del suolo, l'esposizione del campo, l'intensità della produzione negli anni precedenti. Guardando i tralci, si riconosce la salute non solo di un oggetto da gestire, ma un *soggetto* nella produzione della vigna. Un aspetto di complessità e intimità messo in risalto anche nel Monferrato:

«Modellavano il proprio lavoro in base alle richieste della pianta, ne conoscevano le esigenze, le assecondavano con gesti resi esperti dalla pratica frequente» (Guaschino Martinotti, 1984).

Allo stesso tempo, saper potare, più degli altri lavori in vigna, è imbricato nelle logiche locali in un campo di senso, di regole, di divieti comuni connessi a un codice morale: per esempio, il divieto, un tempo condiviso e imperativo, di non potare prima che le foglie cadessero col freddo o in caso di gelo – per non farle del male – o in luna nuova – che stimola la riproduzione dei *careu*, insetti che bucano i tralci –: oggi si pota appena si può dopo la vendemmia, per il rischio di rimanere indietro nei nuovi tempi non più orientati dalla luna, dalle stagioni e dalla manodopera, ma principalmente dal mercato e dai nuovi sistemi produttivi. Le regole morali sono oggi frammentate e individualizzate: se alcuni potat-

tori, anche in aziende di media ampiezza, cercano ancora di guardare la luna nella potatura, altrove questa connessione è ormai censurata. Le vigne non rappresentano più una comunità morale comune (Vasavi, 1994) ma esprimono modelli di senso diversi e regole anche diversificate e a volte opposte. Il caso dei tempi della vendemmia è significativo: fino a un decennio fa, la vendemmia seguiva delle giornate fisse di avvio in base alla maturazione delle uve che difficilmente avveniva prima della prima settimana di settembre; ma per i nuovi sistemi produttivi, insieme ai cambiamenti micro-climatici percepiti a livello locale, l'avvio della vendemmia avviene ormai intorno a metà agosto: assistere alla vendemmia meccanica che, per evitare il caldo, raccoglie durante la notte, con i fari, intorno a ferragosto, sono certamente dinamiche di adattamento ai cambiamenti ambientali, ma anche di disorientamento e di trasformazione dei significati sociali della raccolta. A cui segue la percezione di «non avere più regole comuni», dove «ognuno fa quel che vuole» (Riva, 2010), ma dove la vigna stessa non è più un riferimento coerente e multivocale – estetico, morale, produttivo, culturale –, ma all'opposto, esprime contraddizioni, conflitti e la frammentazione delle forme di solidarietà locali.

Oltre a campo morale, la vigna era indisgiungibile dal valore e modello estetico che rappresentava: potare bene è potare «da artista», «a regola d'arte», dove l'operazione tecnica è intimamente connessa all'abilità, al virtuosismo, ma soprattutto all'esteticità di ordine multifunzionale, diversa dall'ordine geometrico dei campi moderni. Questa estetica condivisa della vigna, importante icona di status simbolico, codice locale di un paesaggio anche incorporato, si presenta oggi ai nuovi modelli di vigna intensivi come «dis-ordinato», poco razionale e sempre più impraticabile: per pali di legno che vanno riallineati a mano ogni anno, sostituiti da pali di cemento, a causa dei filari troppo stretti per i nuovi cingolati troppo larghi, per le viti vecchie che si estendono per metri lungo il filare il cui lavoro non è meccanizzabile, per l'eterogeneità dei vitigni rispetto al nuovo ordine di vitigni omologati o per la presenza di erbe, oggi disseccate sul nascere con prodotti chimici.

Il modello della vigna come risultato di una buona pratica e assieme come campo estetico si oppone oggi al modello di estetica modernista «autostradale» dei nuovi impianti intensivi, dove il valore estetico è attribuito all'uniformità, alla meccanizzazione del lavoro, a uno sguardo dall'alto, piuttosto che dall'interno della vigna. Nei campi intensivi si passa in vigna: l'impianto è quadrettato in una nuova estetica geometrica e modernista per diventare un campo logistico, che abbassa i costi di manodopera, si aumenta la produttività a breve termine e l'uniformità delle operazioni. Non serve più un riconoscimento contestuale e locale, ma dall'alto, dove le unità di misura sono i filari. La complessità della vigna si traduce in un campo di manovre fatto per passaggi veloci, dove non

vi è spazio né utilità del riconoscimento se non omologato. L'agricoltore stesso passa poco tempo in vigna.

2. *La vite come soggetto o oggetto di relazione*

Nei dialetti locali, nell'orientare le operazioni colturali e l'attività produttiva si parla delle viti come di un soggetto: bisogna «seguirla dove ti indica», «fermarla quando corre troppo», la vite si allontana, sale, scende nell'impianto, si parla in breve di un soggetto rampicante e da addomesticare, cangiante e caratterizzato da diversità. Altri esempi sono utili qui: la vite si marita, la vite piange – a segnare l'inizio della primavera in vigna e la scadenza di determinate pratiche colturali –, la vite ha gli *og*, gli «occhi», cioè il taglio dei tralci da cui la linfa goccia a inizio primavera, manifestando quindi la ripresa della stagione e la necessità, come regola tecnica e morale assieme, di finire determinate operazioni colturali.

Qui non si tratta tanto di antropomorfizzazione della natura, piuttosto di un orientamento verbale e di pratica abile al lavoro in vigna, che esprime il riconoscimento della relazionalità tra uomo/vite/ambiente, ma è soprattutto una prospettiva pragmatica e strategica nell'orientare le pratiche del lavoro. Nella vigna «tradizionale» la vite è soggetto attivo in relazione all'ambiente circostante in cui il viticoltore è inserito. Nella vigna moderna all'opposto la vite è oggettivata e ridotta a «roba» nelle pratiche quotidiane intensive, dove ogni vite è uguale all'altra, non c'è più spazio e tempo di riconoscimento. La vigna assume quindi un campo di senso nuovo: è oggetto di gestione, muto e passivo, all'interno di una concezione utilitaria e oggettivata della natura/vite. Avviene una disgiunzione rispetto agli impianti «vecchi», per riconnettere la vigna a nuovi ambiti di senso come il mercato globale, i finanziamenti e la disciplina comunitaria, le legislazioni regionali e locali, la meccanizzazione.

Come ha rilevato Descola, in riferimento ad ambienti amazzonici, qui avviene quella costruzione modernista di un modello di natura a disposizione del gesto e delle ideologie tecniche: la natura è mercificata, oggettivata, secolarizzata e astratta dalla molteplicità di significati soggettivi, pragmatici e simbolici assieme. La dicotomia tra natura e cultura, come fondamento ontologico della nostra società è poco coincidente non solo con altre realtà culturali del sud del mondo, ma anche con grande parte della storia dei saperi contadini «a casa nostra» e non aiuta nella comprensione delle dinamiche contemporanee. Il naturalismo, come modello di natura centrale nelle politiche moderniste e di sviluppo, non sfugge

«all'idea che la natura non possa che essere un oggetto in gran parte passivo all'azione umana» (Descola, 1996, p. 78).

Nella vigna, come cruciale spazio produttivo, estetico e morale, si è definito nel passato un sentimento identitario basato sulle regole comuni, su un modello estetico condiviso di una bella – e produttiva – vigna, di comuni obblighi morali – quando fare e non fare collettivamente determinate operazioni colturali – che possiamo definire una comunità di pratica: un saper fare comune, un sapersi orientare in un ambiente dove la stessa nozione di natura è sia ciclica e ripetitiva, quanto dinamica e cangiante. In vigna si è riprodotta quella diffidenza verso i nuovi saperi esperti della vigna importati con i processi di modernizzazione: una contesa tra saperi asimmetrici, per il potere della scienza moderna e per l'invisibilità a cui sono stata ridotti i saperi e le abilità locali.

Nel mio caso di apprendista è solo nell'acquisizione di questa comunità di pratica e di comunità morale attraverso il lavoro che sono stato assimilato a livello identitario con la comunità locale; altrimenti, fuoriuscito da questo campo d'azione e simbolico, sono tornato a essere percepito come *furèst*, termine con cui si denota «l'altro», il forestiero.

Se due modelli di vigna, come diversi campi di senso, sono a confronto nell'Oltrepò, è perché anche differenti sono i riferimenti per orientarsi nelle pratiche colturali e sociali delle vigne. Da un lato, come abbiamo visto, un rivolgersi alla luna che stava al centro degli sguardi, dell'orientamento temporale e della pratica esperta collettiva – tanto in vigna quanto in cantina –, dall'altro i tempi del mercato, per cui il vino nuovo è pronto già per il mercato di natale – rispetto alla prima luna buona di primavera – e della Comunità Europea, che definisce, seppur in modalità incoerente, una serie di finanziamenti e incentivazioni seppur contraddittori della viticoltura «moderna» e che orienta le pratiche giuste e sbagliate in vigna.

Tra questi due modelli diversi di vigna, che si affiancano sulle colline, predomina un «dis-orientamento», proprio per la perdita di riferimenti comuni e per il processo di individualizzazione della produzione vitivinicola. Se la vigna moderna ha emancipato da vincoli della terra con la produzione «illimitata», dai limiti delle lune e delle regole comuni, ha liberato anche dal lavoro manuale e artigianale, in un processo di riduzione di significati e di autonomia del lavoro del vignaiolo.

Lo sguardo sulla vigna è sempre più disancorato dai contesti sociali e ambientali, in un processo di uniformizzazione dell'ambiente, una visione da *Google Earth* che disconosce le mappe sociali e contestuali, quanto le forme di cambiamento locali. Ma il disorientamento è connesso anche alla perdita di una cura comune del territorio, base del modello di vigna locale, alle acque lasciate al loro corso dirompente che porta danni a tutti, alle nuove malattie come la flavescenza dorata, alla percezione della debolezza delle piante e del «dis-orientante» cambiamento micro-

climatico. La vigna è isolata dall'ambiente in cui è inserita, ma anche dal contesto sociale sempre più frammentato e spopolato. La vigna non è più uno spazio pubblico condiviso, ma diviso da logiche diverse, a volte contrastanti. E le abilità locali, come sapere costruito nel tempo, sono la vera frontiera, tra chi ha una storia in vigna e non nega la soggettività, l'azione e la relazione sociale con l'ambiente come risorsa cruciale.

Oggi, inevitabilmente, non si riconosce più il *vento del mesdì*. Gli anziani sanno che per orientarsi e riconoscere quando stava arrivando il mezzogiorno per togliersi dal lavoro in vigna e andare a pranzo, nel caso in cui non fosse possibile sentire le campane delle chiese, si aspettava il *vento del mesdì*: un'aria particolare che si alza a giugno e luglio proprio al mezzogiorno. Un esempio banale di altre connessioni tra spazio e tempo, che chiaramente non sono più utili, tanto più nelle dimensione salariata dei nuovi impianti a larga scala industriali. Quel vento era un tempo collettivo, rispetto a tempi individualizzati e desocializzati contemporanei, ma soprattutto era un segno, tra tanti altri, del sapere contestuale, locale e ambientale del lavoro in vigna, connessioni oggi sempre più disgiunte.

Bibliografia

- M. ANGELINI, «Varietà tradizionali, prodotti locali: parole ed esperienze», in *L'Ecologist Italiano*, 3, 2005, pp. 230-275.
- A. APPADURAI, «Technology and the reproduction of values in rural western India», in S.A. MARGLIN, F.A. MARGLIN (a cura di), *Dominating knowledge: development, culture and resistance*, Oxford, Clarendon Press, 1990, pp. 185-216.
- P. DESCOLA, G. PÅALSSON, *Nature and society. Anthropological perspectives*, New York, Routledge, 1996.
- F. FORESTI, M. TOZZI FONTANA, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno, Grafis, 1985.
- M. GUASCHINO, M. MARTINOTTI (a cura di), *Contadini di collina: viticoltura e condizioni materiali nella cultura orale del Basso Monferrato Casalese*, Torino/Alessandria, Regione Piemonte/Provincia di Alessandria, Istituto per la storia della Resistenza, 1984.
- M. HOBART, *An anthropological critique of development. The growth of ignorance*, London, Routledge, 1993.
- T. INGOLD, *Ecologia della cultura*, Roma, Meltemi, 2004.
- N. LONG, A. LONG, *Battlefields of knowledge*, London, Routledge, 1992.
- K. MILTON, *Environmentalism and cultural theory. Exploring the role of anthropology in environmental discourse*, London-New York, Routledge, 1996.
- J.P. OLIVIER DE SARDAN, *Antropologia e sviluppo*, Milano, Raffaello Cortina, 2008.
- F. RIVA, *Oltrepò. Tra la luna e l'Europa*, Stradella, 2010.

- M. SAHLINS, *Un grosso sbaglio. L'idea occidentale di natura umana*, Milano, Eleuthera, 2010.
- I. SCOONES, J. THOMPSON, «Knowledge, power and agriculture – towards a theoretical understanding», in I. SCOONES, J. THOMPSON (a cura di), *Beyond farmer first. Rural people's knowledge, agricultural research and extension practice*, London, IT Publications, 1994, pp. 16-31.
- I. SCOONES, «New ecology and the social sciences: what prospects for a fruitful engagement?», in *Annual Review of Anthropology*, 28, 1999, pp. 479-507.
- W. SCOTT, *Seeing like a state. How certain schemes to improve the human condition have failed*, New Haven/London, Yale University Press, 1998.
- M. VAN AKEN, «Alberi tra identità e alterità», in U. FABIETTI (a cura di), *Etnografia e culture. Antropologi, informatori e politiche dell'identità*, Roma, Carocci, 1998, pp. 125-142.
- J.D. VAN DER PLOEG, «Potatoes and knowledge», in M. HOBART (a cura di), *An anthropological critique of development. The growth of ignorance*, London, Routledge, 1993, pp. 209-227.
- J.D. VAN DER PLOEG, *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Roma, Donzelli, 2008.
- A.R. VASAVI, «“Hybrid Times, Hybrid People”: Culture and Agriculture in South India», in *Man*, 29, 2, 1994, pp. 283-300.
- D. ZANARDI, *Monografia vitivinicola dell'Oltrepò Pavese*, Milano, Tip. Setti e F., 1958.

Progetto per il recupero e la valorizzazione di un vigneto storico di *Enantio*

di Francesco
PENNER

Abstract

Il Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach ha promosso un'iniziativa di conservazione e valorizzazione di un vigneto di *Enantio* piantato nella zona di Avio nei primi anni del Novecento, molto probabilmente in epoca precedente all'arrivo della fillossera. La struttura dell'impianto, composto da quattro pergole doppie distanti tra loro 10 metri, è tipica della coltivazione promiscua della vite consociata con coltivazioni annuali a uso della famiglia contadina. La presenza di pali di sostegno dell'ala delle pergole e tutta la palificazione in legno sono un testimone del paesaggio agrario del fondovalle nei primi decenni del Novecento. Il progetto prevede il ripristino delle condizioni di coltivazione in cui il vigneto si trovava nei primi anni cinquanta, sostituendo la palificazione danneggiata od obsoleta e coltivando gli spazi tra i filari con le colture del tempo. Il recupero si propone di conservare un esempio di un'agricoltura che ha rappresentato la storia e la cultura della zona, ma anche di preservare un importante serbatoio genetico di una varietà autoctona locale in forte e costante contrazione di superficie. La valorizzazione del sito prevede la possibilità di renderlo fruibile e disponibile a singoli e gruppi per delle visite didattiche.

Project for the restoration and enhancement of a historical Enantio vineyard. The Mach Foundation's Technology Transfer Centre has launched an initiative for the conservation and enhancement of an Enantio vineyard planted in the Avio area in the early years of the twentieth century, most likely at a time prior to the arrival of the phylloxera. The structure of the planting, consisting of four double pergolas 10 meters away from each other, is typical of mixed cultivation of the vine as subsidiary to annual crops for use by the peasant family. The presence of support poles for the wings of the pergolas and the entire system of wooden supports bear witness to the agrarian landscape of the valley in the early decades of the twentieth century. The project involves the restoration to the mode of cultivation in the vineyard in the early fifties, replacing damaged or obsolete supports and cultivating the spaces between the rows with the crops of the time. The restoration aims to preserve an example of agriculture that demonstrates the history and culture of the area, but also to conserve an important genetic reservoir of a local native variety whose use is presently in rapid contraction. The enhancement of the site will provide an opportunity to make it accessible and available to both individuals and groups for educational visits.



Il paesaggio della vallata del fiume Adige nella zona compresa tra la Valdadige Veronese e la piana Rotaliana è da sempre contraddistinto da una presenza quasi costante delle viti: oggi viticoltura specializzata condotta con tecniche moderne, ma in passato viticoltura promiscua con viti associate a coltivazioni più vicine alle necessità di sopravvivenza e/o di diversificazione dei prodotti dall'azienda agricola.

Fino ai primi anni del dopoguerra buona parte delle superfici agricole erano in proprietà a poche famiglie, una situazione con radici che potevano arrivare fino all'epoca medioevale, con eredità di prebende, castaldi e tracce di una nobiltà più o meno decaduta, accanto ai consistenti patrimoni accumulati da una borghesia protoindustriale. I grandi proprietari terrieri facevano coltivare le loro tenute agricole con contratti di mezzadria, dove esiste un rapporto asimmetrico tra i mezzadri, che con il loro lavoro nei fondi dovevano soddisfare anche le esigenze della propria famiglia, e i proprietari interessati principalmente alla rendita fondiaria. Le operazioni agronomiche, le scelte varietali, le rotazioni presenti erano tutte collegate in un unico sistema agricolo che comprendeva anche l'allevamento delle vacche, con la transumanza estiva verso gli alpeggi, e l'allevamento di altri animali come il maiale, il cavallo, le capre e gli animali di corte.

Solo con una visione d'insieme di questi elementi è possibile leggere le fondamenta su cui si basa l'antica tradizione della coltivazione della vite in consociazione con altre colture a uso zootecnico o alimentare. Tale situazione si modifica di poco con l'introduzione di colture più industriali, come il tabacco o come il gelso, quest'ultimo necessario all'industria serica per la fase di allevamento del baco da seta e impiegato nel vigneto come tutore vivo. L'azienda agricola diventa sempre più diversificata e aumentano le possibilità di scelta delle colture da mettere in rotazione, ma il quadro degli impianti viticoli rimane quello storico fermo nella tradizione.

I confini nazionali, o meglio imperiali, e le leggi sui dazi incidono notevolmente nelle aperture ai mercati di vendita; non va dimenticata la piena dell'Adige del 1882 che, se è vero che ha sconvolto il territorio atesino, ha anche provocato la necessità di consolidare gli argini del fiume rendendo disponibili nuove superfici utili alla coltivazione.

Sarà soprattutto l'arrivo delle parassitosi della vite di origine americana, peronospora e oidio per primi, a provocare un profondo sconvolgimento iniziato negli ultimi anni dell'Ottocento e terminato nel Novecento quando, appena conclusa la Prima guerra mondiale, la viticoltura rinasce capace di difendersi da queste patologie e dalla fillossera grazie all'introduzione dei primi fungicidi e all'adozione dei portainnesti di origine americana con il conseguente sviluppo del vivaismo. I cambia-

menti però sono lenti, specie in anni di crisi come subito dopo una guerra, e la gestione dell'azienda agricola viene indirizzata prevalentemente alla sopravvivenza della famiglia e per questo la coltivazione dei campi rimane mista, con la presenza di singoli filari di vite alternati a filari di coltivazioni annuali.

Fino alla fine della Seconda guerra mondiale ci sono poche modifiche sostanziali; il paesaggio agrario cambia più per le opere di regimazione delle acque che per altri motivi, la viticoltura rimane promiscua così come l'azienda agricola è sempre di stampo prevalentemente zootecnico, con annesse altre coltivazioni tra cui la vite. Sarà l'avvento dell'industrializzazione degli anni 1950-1960 a portare nuove profonde trasformazioni alla viticoltura: l'arrivo del trattore e i primi albori della meccanizzazione, le nuove possibilità offerte dalla chimica per la concimazione e per la protezione delle piante e, non ultimo, l'uscita di molta manodopera dall'agricoltura. Infatti molti agricoltori sono attirati nelle fabbriche dalla possibilità di nuove e sicure entrate economiche nel bilancio familiare, che permettono di uscire dallo stato di quasi perenne necessità, mentre in passato l'alternativa si chiamava emigrazione. L'industria serica è ormai già scomparsa da tempo, il tabacco vive i suoi ultimi momenti di presenza e la mezzadria viene sostituita da contratti di affitto che permettono la nascita di molti piccoli proprietari disponibili a investire nei fondi aziendali, trasformandoli verso una viticoltura specializzata. Non si riscontra più la necessità di molte produzioni annuali, ora presenti sul mercato a basso costo e rese accessibili dai nuovi redditi.

In questo contesto il paesaggio agrario cambia: scompaiono lentamente i vigneti promiscui piantumati in legno a favore di vigneti specializzati piantumati in cemento, spariscono i gelsi e le alberate, mentre le strade interpoderali vengono asfaltate e le capezzagne sono inerbite come, più recentemente, lo sarà tutta la superficie coltivata. Gli esempi di una viticoltura arcaica e tradizionale quale è stata presente nella valle dell'Adige per molti secoli, diventano sempre più rari e le motivazioni che spingono a una loro sopravvivenza sono sempre più originali e casuali.

Vale come esempio il caso tuttora esistente di un vigneto piantato con i criteri della coltivazione promiscua e ricevuto in eredità da un fratello e una sorella che lo hanno coltivato per tutto il Novecento senza modificarne la struttura. I due proprietari, mai sposati e senza eredi in linea diretta, per molto tempo hanno considerato la rendita del vigneto sufficiente e quando, forse, un mero calcolo economico avrebbe giustificato un reimpianto, non si è proceduto, vuoi per l'affetto verso quelle viti già molto vecchie, vuoi per l'età avanzata dei proprietari che a quel punto della loro vita non hanno trovato sufficienti forza e motivazioni per pensare a un rinnovo del vigneto con sistemi più moderni.

Solo nei primi anni del Duemila, i tecnici dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige osservano che, in effetti, questo è uno degli ultimi

esempi di una viticoltura in via di estinzione e, se è vero che molti viticoltori possono vantare delle viti anche più antiche di queste, è altrettanto vero che in questo vigneto è tutta la struttura a essere rimasta originale. Un cristallo di viticoltura arcaica: questa potrebbe essere una definizione per questo vigneto.

Con questa immagine viene pensato un progetto per un suo mantenimento e recupero a cui far seguire una valorizzazione. Viene coinvolta la cantina Viticoltori in Avio, che riceve le uve di questo vigneto, con cui si concretizza un progetto diretto a mantenere questo e altri vigneti considerati «storici» attraverso un pagamento maggiorato delle uve, rendendo di fatto conveniente la loro coltivazione nello stato in cui si trovano. Successivamente si pensa a una valorizzazione puntando sulle caratteristiche storico-etnografiche del vigneto: per questo risulta prezioso il contributo del consorzio Terra dei Forti, che tutela e valorizza la varietà autoctona *Enantio*, la varietà coltivata in questo fondo.

Rimane però la domanda: il vigneto è solo «vecchio» o è «storico»? Accanto emergono anche molti dubbi sulle modalità per la sua conservazione e, per questo, nel 2009, viene coinvolto il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige: si vuole capire l'effettivo valore culturale del sito e cercare un supporto di conoscenze sulla conservazione. Nel frattempo però un passaggio di proprietà e l'arrivo di una profonda crisi di mercato rallenta lo sviluppo del progetto di recupero e valorizzazione del vigneto da parte della cantina Viticoltori in Avio.

Nel 2010 il vigneto viene preso in affitto dal consorzio I Dolomiti – Liberi Viticoltori Trentini e si riprendono i contatti con il Museo. Viene steso un primo progetto di recupero e valorizzazione del sito, ponendosi come obiettivo la coltivazione del vigneto in forma promiscua, cercando di riproporre un paesaggio e una viticoltura scomparsi. Nel progetto si cerca inoltre di mantenere una sostenibilità economica nella coltivazione, al netto della possibile visibilità che un progetto di questo tipo può dare. L'Istituto Agrario viene coinvolto nello stendere una relazione tecnica sulla coltivazione e sulla conservazione del vigneto per la parte viticola, mentre per la parte storico-etnografica ci si avvale della consulenza dei conservatori del Museo, che danno delle indicazioni su come procedere con la conservazione degli elementi caratteristici del vigneto.

2. Il vigneto

Localizzato in località Ischia di Mama d'Avio, il vigneto si estende per circa 6.000 metri quadrati ed è accessibile percorrendo la strada provinciale 90 fino all'altezza della località Dazio, per poi indirizzarsi a est in una stradina di campagna asfaltata (privata, ma con diritto di passo), transitandola per circa 50 metri in direzione dell'autostrada.



Composto da quattro filari a pergola doppia lunghi circa 150 metri e distanti tra loro circa 10 metri, è costituito da 727 ceppi di vite in gran parte originaria dell'epoca di impianto e tuttora in vita o riprodotta tramite pollone o propaggine, conservando intatto l'assetto del vigneto e il patrimonio genetico originale. Alcune viti dimostrano un'età minore, ma derivano dalla moltiplicazione di una delle viti vicine con la tecnica della propaggine, oppure sono frutto dell'allevamento di un pollone

1. Localizzazione del vigneto nelle campagne a sud del paese di Avio.
2. Vecchie viti e, in primo piano, un pollone.

con lo scopo di rinnovare la parte aerea della pianta. Solo alcuni ceppi denunciano evidentemente la presenza del portainnesto, segno di un rimpiazzo avvenuto in epoca discretamente recente. Originale è la palificazione del vigneto, totalmente in legno, con una struttura composta da singoli filari non concatenati e con una palificazione specifica a sostegno delle ali delle pergole.

Le viti non presentano portainnesto americano e ciò porta a datare l'anno d'impianto in un momento precedente l'arrivo della fillossera in Trentino, cioè attorno agli anni 1920, ma sicuramente successivo al 1882, anno della piena dell'Adige dopo la quale è stato consolidato l'argine. Un'esatta datazione non è individuabile tramite le viti, dato che questa pianta non presenta anelli di crescita, ma si può supporre con sufficiente certezza l'assenza di nuovi impianti durante gli anni della Prima guerra mondiale: ciò porta a ridurre l'arco temporale in cui far ricadere l'anno di impianto in un momento più prossimo ai primi anni del Novecento, dato confermato anche dalla strutturazione tipica di una viticoltura promiscua diffusa in tutto il fondovalle in quel periodo. Da colloqui personali con il vecchio proprietario è possibile far risalire l'anno di impianto negli anni esatti di costruzione degli argini dell'Adige, appena dopo la piena del 1882.

La difesa dalla fillossera avveniva mediante allagamento del vigneto durante l'epoca tardo autunnale, e in effetti in passato il vigneto confinava con il fiume Adige, ma a causa della realizzazione dell'autostrada A22 che corre vicino al fiume, il vigneto si è ridotto di dimensione raggiungendo quelle attuali. Questo dato è confortato dalla posizione del pozzo in sasso con annessa vasca in cemento, che veniva utilizzato per pescare l'acqua necessaria all'esecuzione dei trattamenti fitosanitari. In genere questi manufatti si collocavano, dove possibile, a metà del campo per avere un'uguale distanza tra i limiti del campo e non dover percorrere strada con carichi eccessivi o a vuoto. Oggi il pozzo si trova spostato ben oltre la metà della lunghezza dei filari e proprio in vicinanza dell'autostrada ma, immaginando la lunghezza dei filari fino al fiume, risulterebbe circa a metà della lunghezza originaria del vigneto. Il pozzo citato è in sasso, tuttora attivo, e pesca direttamente dalla falda sottostante; vi è annessa una vasca di cemento grezzo dove si possono riscontrare i segni della preparazione della poltiglia bordolese.

Nel vigneto è presente anche una baracca in lamiera metallica, del tipo usato per le postazioni dei cannoni antigrandine negli anni sessanta, oggi adibita a deposito attrezzi. Una pianta di prugne e un fico ombreggiano la baracca e accanto troviamo un'area dedicata a orto con un'aiola di fiori, segno di una realtà vissuta non esclusivamente come unità produttiva, ma anche come luogo di esistenza personale.

Il fondo si trova in vicinanza di una fermata delle corriere e poco lontano da una pista ciclabile, garantendo così una discreta visibilità; inoltre è dotato di un facile accesso.

3. I punti di valore del vigneto

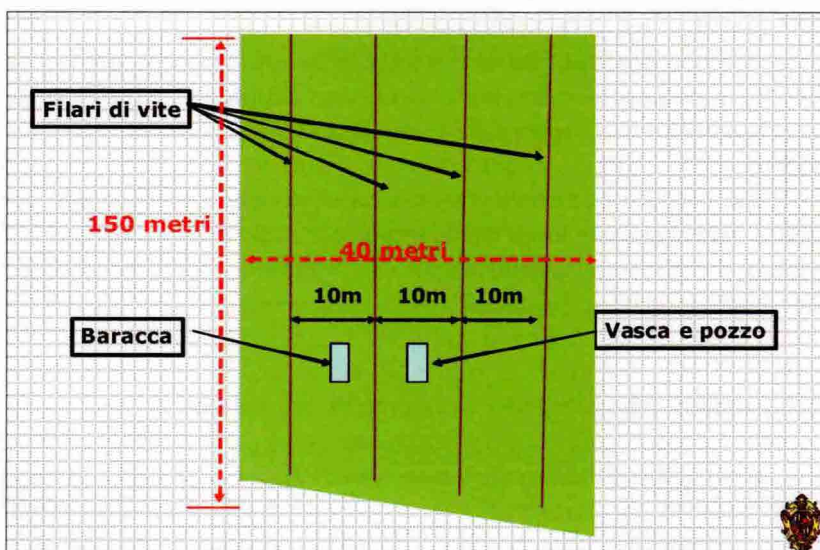
PENNER

Questo vigneto presenta alcune caratteristiche peculiari che, se singolarmente sono abbastanza comuni, prese e viste nel loro insieme lo rendono unico e degno di una valorizzazione.

Innanzitutto la buona conservazione della struttura dell'impianto, nonostante la sua vetustà, è un fatto altrimenti poco riscontrabile; inoltre va considerata la completezza degli elementi presenti – il pozzo con la vasca in cemento per la preparazione della poltiglia bordolese e la baracca antigrandine oggi utilizzata come deposito attrezzi accanto ad alcuni alberi da frutto e un piccolo orto sono degli esempi –.

L'età delle viti è altrettanto importante, così come la dimensione non irrisoria tale da permettere sia la ricostruzione di un paesaggio in cui poter immergersi e vivere un'esperienza particolare, sia la produzione di una quantità di uva e di vino tale da immaginare visibilità del prodotto sul mercato, oltre a una possibile sostenibilità economica della pura conduzione viticolo-enologica del vigneto. Infatti, la dimensione si aggira sui 6.000 metri quadrati e consente di conservare in un ambiente reale l'aspetto dell'agricoltura di fondovalle negli anni prima dell'industrializzazione: la lunghezza delle file di circa 150 metri consente la visione del paesaggio dal suo interno, senza avere grandi interferenze sullo sfondo, come potrebbe accadere visitando siti di dimensioni inferiori.

Importante è la localizzazione in un territorio da sempre vissuto come luogo di frontiera, oggi tra le province di Trento e Verona, nel passato tra l'impero asburgico e il regno d'Italia, ma anche luogo di sovrapposizione: tra due strade dei sapori (della Vallagarina e della Terra dei Forti), nel centro di una DOC (Terra dei Forti) che ricomprende il



3. Schema della situazione attuale.

territorio della Valdadige Veronese e della bassa Vallagarina. La storia di questo vigneto diventa simbolo di una zona di frontiera: piantato in Austria, passa in Italia, attraversa due guerre mondiali e vede le proprie uve commercializzate con tre monete nazionali diverse (corone, lire, euro) mentre accanto a esso scorre una storia più quotidiana, vissuta nel passaggio da una viticoltura quasi di sopravvivenza fino a una viticoltura specializzata e industriale quale oggi conosciamo in questo territorio.

Non ultima la possibilità di conservare in loco un serbatoio genetico importante per una varietà considerata minore in termini di diffusione. Per le varietà autoctone considerate minori il rischio di erosione genetica è legato all'introduzione di solo pochi cloni derivanti da pochi ceppi di vite – nel vivaismo la riproduzione delle viti è agamica attraverso la tecnica dell'innesto – che con il tempo vanno a costituire la maggioranza degli impianti, tutti uguali tra loro almeno dal punto di vista genetico. Il risultato può essere negativo: perdendo la variabilità si possono perdere caratteristiche interessanti che non si sono prese in considerazione all'epoca della scelta dei materiali da cui far derivare i cloni, ma spesso ancora presenti in vecchi vigneti costituiti non da cloni, ma da popolazioni o tribù di piante diverse. Questo è un aspetto non indifferente: le varietà di uva che si sono diffuse in tutto il pianeta in epoca prefillosserica, hanno prodotto un trasferimento di popolazioni geneticamente diverse in diversi luoghi del pianeta, garantendo nel tempo una sufficiente variabilità genetica tale da evitare un'erosione. Infatti, è pensabile che in diversi luoghi si siano selezionati diversi ceppi e cloni di vite per la stessa varietà, garantendo nei fatti una discreta variabilità genetica. In altre parole, oggi, dove una varietà è diffusa su tutto il pianeta e presenta limiti nella variabilità dei cloni piantati in una certa zona, è possibile ricostruire la variabilità acquisendo materiale genetico da altre zone del pianeta dove questa varietà si è diffusa nel passato.

Se per le varietà diffuse in tutto il pianeta esiste questa opportunità, per le varietà autoctone o minori ciò è impossibile: un'eventuale erosione genetica diventa un danno permanente alla potenzialità di sviluppo della varietà.

Tra i punti di valore di questo vigneto non va dimenticata la sua ubicazione in prossimità di strade e della pista ciclabile che lo rendono visibile e facilmente accessibile anche a comitive o gruppi interessati a una visita.

4. Gli obiettivi del progetto e la valorizzazione del sito

Il progetto di ristrutturazione e conservazione di questo vigneto è volto a cercare di mantenere vivo un esempio di viticoltura promiscua, come era presente nel fondovalle atesino fino ai primi decenni successivi

il secondo dopoguerra, rendendolo un documento vivente del passato della civiltà contadina. In questo modo sarà inoltre possibile conservare un serbatoio genetico della varietà *Enantio*, aprendosi alla possibilità di individuazione di nuovi presunti cloni per questa varietà autoctona. Negli obiettivi del progetto rientra la valutazione della sostenibilità economica della gestione viticolo-enologica, effettuata con un'analisi del flusso di cassa tra le spese di produzione e gestione – fino alla fase di commercializzazione del vino –, e gli incassi ottenuti con la vendita delle bottiglie prodotte. Rimane però escluso dai costi quanto verrà speso per la manutenzione straordinaria delle strutture e dei manufatti, né si prende in considerazione il valore ricavato dalla visibilità ottenuta grazie alla conduzione del progetto di recupero.

È chiaro che la semplice conservazione del vigneto, pur meritevole, porta a una cristallizzazione del sito, mantenendolo di fatto nel suo stato senza però arrivare a nessuno sviluppo, o almeno a una sua valorizzazione, come del resto è già accaduto nelle lodevoli iniziative sostenute in passato dalla cantina Viticoltori in Avio. Un'ipotesi di valorizzazione passa dalla possibilità di rendere il vigneto un documento vivente di viticoltura arcaica da poter visitare immergendosi nel suo paesaggio. Sono gli elementi culturali legati alla storia del vigneto, alla sua ubicazione in una terra di confine, all'essere testimone delle grandi trasformazioni avvenute attorno a esso, e che possono essere comprese prendendolo come termine di paragone rispetto alla realtà attuale, che lo rendono un'occasione da cogliere e sviluppare.

In questa ottica, oltre alle conoscenze viticole fornite dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, è necessario cercare altre competenze, capaci di dare indicazioni per la conservazione del sito e per la valorizzazione e lo sviluppo del progetto. L'appoggio del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, che ha fornito preziose indicazioni sui principi da tenere nella sua ristrutturazione e conservazione, diventa fondamentale per mantenere la giusta rotta nell'impostazione e nello sviluppo del progetto. La conservazione in loco della varietà *Enantio*, attraverso la coltivazione dei vecchi ceppi, diventa quasi un prodotto secondario dell'operazione culturale in atto, così come il vino che si produrrà sarà la testimonianza fedele dell'impegno nella salvaguardia dei valori portati dal vigneto e non dovrà necessariamente rincorrere le mode e i premi enologici, ma dovrà rimanere il più possibile un vino originale nel solco della tradizione.

In conclusione, è la visibilità di cui possono godere gli attori coinvolti in questo progetto di recupero e valorizzazione a diventare la moneta con la quale si paga il progetto stesso.

5. Linee di sviluppo del progetto

La ristrutturazione del vigneto deve mantenere la massima fedeltà alla storia del luogo e del vigneto stesso: i materiali e le tecniche devono essere il più aderenti possibile alla necessità di restituire l'immagine di un piccolo lembo di civiltà contadina del primo dopoguerra. Per questo è necessario riportare a coltivazione le aree degli interfilari con colture annuali, applicando le rotazioni in uso nel passato e dettate dalle necessità delle aziende agricole viticolo-zootecniche come lo erano quelle presenti in loco nel primo Novecento.

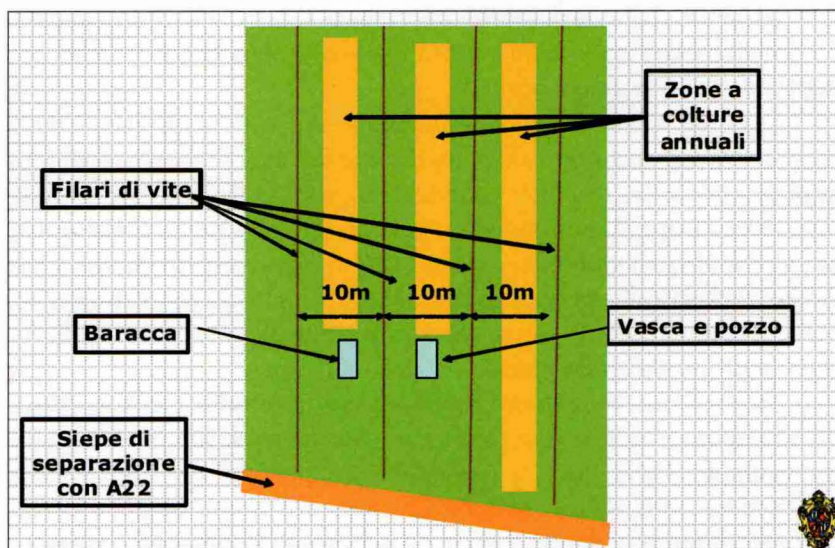
L'area del vigneto deve essere resa visitabile, ponendo in sicurezza tutti gli elementi presenti e fonte di un possibile pericolo, limitando al massimo i rischi connessi. La tecnica di coltivazione e la conduzione agromica del vigneto devono tenere conto delle richieste e delle necessità dei possibili visitatori, e per questo vanno adottati i principi di massima naturalità e di minimo rischio nelle differenti scelte operative.

La vinificazione delle uve dovrà rispettare i principi del progetto, cercando di ottenere un vino che rispecchi e rispetti la fedeltà al territorio da dove proviene, mantenendo alto l'onore del viticoltore che ha prodotto le uve e dell'enologo che le ha trasformate. La produzione di circa 4.500-5.000 bottiglie annue può essere la garanzia per una buona visibilità e identificabilità del progetto; inoltre possono essere un'entrata economica che ci si auspica sufficiente almeno a sostenere le spese di conduzione del vigneto e di vinificazione delle uve, compresa la fase di commercializzazione.

6. La situazione attuale del vigneto

La struttura dell'impianto è composta da una palificazione in legno realizzata con diverse essenze, principalmente castagno, acacia, robinia e raramente gelso, mentre le testate sono in cemento. All'esterno del vigneto, e passante sulle testate, corre una cordina di treccia di filo di ferro ancorata a dei pilastri, concatenando la struttura a quelle dei vigneti limitrofi per renderla più stabile.

I fori, cioè la distanza tra i pali lungo la fila dei ceppi, hanno misure variabili tra i 4 e i 5 metri; a ogni palo sono legate due cantinelle – i travetti che sostengono i fili di ferro –, una opposta all'altra a sostenere le due ali delle pergole. Queste ultime non sono concatenate tra loro, ma sono sostenute nella parte più esterna dell'ala della pergola da una coppia di pali di legno piantati in modo poco profondo nel terreno. Le cantinelle sono in maggioranza a sezione rotonda, in maggiociondolo o castagno, mentre alcune sono a sezione quadrata e in larice; tutte comunque lunghe approssimativamente 5 metri. Le essenze utilizzate per i pali di



4. Schema della sistemazione futura

5. Sistema per la messa in torsione dei fili, detto «torcolini».

sostegno delle cantinelle sono castagno, robinia, acacia e, più raramente, maggiociondolo.

Per ogni ala della pergola sono posizionati dieci fili di ferro, probabilmente a tripla zincatura, che corrono paralleli alla direzione del filare e vanno a costituire la struttura dove poggia la vegetazione e dove si distribuisce la zona produttiva. I tendifilo sono costituiti da una coppia di paletti di legno duro – carpino, maggiociondolo, ecc. –, lunghi circa 50 centimetri e disposti a croce: uno dei due diventa l'asse su cui si avvolge il filo mentre l'altro diventa la maniglia che permette la torsione. Questo sistema, ancora abbastanza in uso nella zona, è comunemente indicato con il nome di *torcolini*.

Al centro dell'interfila corre uno spazio libero della misura di circa 2,5-3 metri, e corrisponde indicativamente alla zona che in passato era dedicata alle coltivazioni annuali.

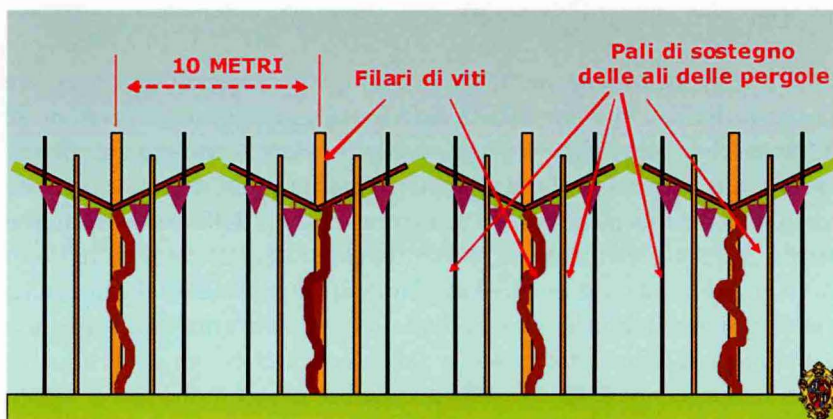
La sistemazione fin qui descritta deriva dalla sovrapposizione delle risposte alle diverse necessità nate durante la lunga vita del vigneto. In origine, era costituito per la coltivazione promiscua: la corsia centrale raggiungeva una dimensione anche superiore ai 4 metri rispetto agli attuali 3 metri, e il vigneto si presentava come una serie di quattro filari di vite con le ali delle pergole sostenute da una palificazione esterna che, di fatto, delimitavano la zona dedicata alle coltivazioni annuali, indicata con il termine dialettale *vanéza*.

Con il tempo le coltivazioni annuali si sono ridotte e si è cercato di aumentare le rese in uva coprendo una superficie sempre maggiore con la chioma della vite e, di conseguenza, con la zona produttiva: per questo si sono allungate e sostituite le cantinelle e si sono aggiunti dei fili portando il numero dai circa 5 per ala agli attuali 10 per ala. L'eccessivo carico di vegetazione e produzione, accanto all'impossibilità di consolidare la struttura concatenando le cantinelle presenti, nel tempo ha creato il bisogno di aggiungere una seconda palificazione di sostegno alle cantinelle, riducendo la corsia centrale agli attuali 2,5 metri circa, spazio minimo necessario per poter transitare con un trattore.

Questa sistemazione, che corrisponde all'assetto attuale, deriva dalla necessità passata di aumentare al massimo la produzione d'uva coprendo tutta la superficie del fondo con vigneto. Con l'introduzione delle DOC, e successivamente con l'adozione delle rese per ettaro consigliate dalla cantina Viticoltori in Avio nel progetto di conservazione dei vigenti storici, questa esigenza è venuta meno e la chioma della vite e la sua zona produttiva sono state ridimensionate, ma rimangono tracce importanti nella struttura dell'impianto.

Tutto il materiale ligneo oggi presente è in uno stato di grave deperimento a causa della mancata sostituzione e manutenzione nell'ultimo decennio almeno. Questo ha portato anche a un abbassamento dell'altezza delle ali delle pergole, rendendo difficoltoso, se non addirittura impossibile, il passaggio con un trattore, peraltro necessario alle diverse lavorazioni del vigneto. Possono essere recuperati solo alcuni dei pali di sostegno dei filari e delle cantinelle; di queste ultime un discreto numero può essere conservato, ma va prevista una manutenzione e una sostituzione costante negli anni. I fili di ferro sono ormai arrugginiti e spesso rotti in più punti. Non è possibile prevedere un loro uso o recupero. I *torcolini* possono essere in parte riutilizzati, ma almeno una parte deve essere necessariamente sostituita.

Il mancato rimpiazzo delle viti morte negli ultimi anni ha portato il vigneto a presentarsi con un discreto numero di fallanze (assenza di viti), con fori che presentano pochi ceppi ai quali, frequentemente, è



6. Schema della palificazione attuale.

richiesto di occupare lo spazio disponibile a scapito di una maggiore difficoltà di coltivazione.

7. Ristrutturazione: consolidamento e conservazione

Premessa

Le condizioni di difficile coltivazione in cui oggi versa il vigneto sono frutto dell'assenza di manutenzione, ordinaria e straordinaria, protratta per molti anni.

Un primo passo è il ripristino delle normali condizioni di coltivazione attraverso il consolidamento di quanto è possibile recuperare e la sostituzione dei materiali fatiscenti e non più utilizzabili. Vanno previsti degli interventi straordinari per cercare di ripristinare le condizioni adatte alla coltivazione delle viti e delle colture annuali negli spazi centrali dell'interfila, mantenendo un corretto equilibrio tra le moderne esigenze di coltivazione, tra cui l'uso del trattore, e il rispetto degli aspetti culturali. A questo scopo è fondamentale l'apporto di conoscenze dei conservatori del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina che possono dare indicazioni sui criteri e sui principi da seguire.

La linea di condotta deve essere aderente agli obiettivi di valorizzazione propri del progetto; per questo la scelta dei materiali e la loro messa in opera deve rispettare il più possibile le caratteristiche storiche ed etnografiche del sito.

In questa fase si rende necessario un intervento di manutenzione straordinaria delle strutture di palificazione del vigneto e sono necessarie la messa in sicurezza del pozzo e della baracca. In futuro, la conduzione del sito dovrà prevedere di eseguire gli interventi ordinari di manutenzione con cadenza abbastanza stretta (annuale o biennale), come del resto è pratica comune nella normale gestione dei vigneti.

Il rimpiazzo delle viti morte e assenti è necessario per conservare la produttività e la completezza del vigneto: per questo si propone di adottare la tecnica della propaggine, che prevede la costituzione di una nuova vite partendo dal parziale interrimento di un tralcio di una vite vicina. Questa tecnica, tuttora in uso nei vigneti della zona, prende il nome di *proàna* nel dialetto di Avio e di *tratora* nel dialetto dell'alto Veronese. In ogni caso è da evitare l'impianto di giovani barbatelle innestate che rispecchiano una tecnica poco in uso nei primi anni del Novecento e assente nell'Ottocento. La scelta della densità di piantagione sulla fila deve tenere conto della densità attualmente presente nei fori completi di viti antiche non rinnovate (circa cinque ceppi per foro).

È auspicabile che nella conduzione del vigneto vengano adottati i principi più alti del rispetto ambientale, della conservazione della biodiversità e della massima naturalità, mantenendoli come guida nella conduzione delle pratiche agronomiche e della protezione delle piante di tutte le colture presenti. Nella gestione delle malerbe e delle superfici dell'interfilare si dovrà cercare di evitare l'uso di diserbanti o disseccanti, preferendo il taglio dell'erba o la coltivazione di essenze erbacee poco competitive, oppure interventi meccanici di pulizia come aratura e sarchiatura, anche alla luce della realizzazione di particolari importanti nella visione d'insieme di un vigneto che ripresenta le caratteristiche della coltivazione del passato.

La protezione del vigneto e delle altre colture presenti dovrà garantire la possibilità di accesso ai visitatori e per questo le tecniche, i metodi e i tempi delle lavorazioni di campagna andranno vagliati e ponderati mediando il rispetto delle caratteristiche storiche con le necessità colturali e con le necessità dei visitatori. Per questo si propone di adottare il metodo di produzione biologico, che si avvicina molto al tipo di conduzione in uso prima dell'avvento della chimica di sintesi, ma che garantisce una sufficiente protezione alle colture e si può considerare rispettoso dell'operatore e degli eventuali visitatori.

La conduzione agronomica deve tenere conto delle necessità produttive delle coltivazioni erbacee poste nelle *vanéze*; la concimazione in primo luogo e tutte le altre operazioni saranno condotte in modo da conservare il più possibile gli aspetti peculiari della coltivazione promiscua in uso un tempo, anche a scapito di una minore, e a volte insoddisfacente, produttività di queste coltivazioni.

Per conservare e possibilmente migliorare la fertilità del terreno, messa a dura prova dalla somma delle coltivazioni annuali e del vigneto, si suggerisce di effettuare delle letamazioni, pratiche sempre adottate nel mondo contadino di un tempo. La quantità di ammendante organico da distribuire sarà tarata in funzione delle necessità delle colture erbacee

e delle asportazioni totali, compresa l'uva del vigneto: per questo può variare di anno in anno e di *vanéza* in *vanéza*. L'epoca d'intervento può essere individuata alla fine dell'inverno, prima del germogliamento della vite, per permettere una completa umificazione del letame nel terreno quando le radici sono già attive.

In alternativa si può considerare l'impiego di compost già umificato, di derivazione diversa, ma con un'attenzione all'assenza di eventuali inquinanti, per esempio metalli pesanti, o materiali non desiderati, quali possono essere residui di plastiche. Il sovescio è un'altra delle possibili alternative, ma si devono tenere in conto le difficoltà di applicazione di questa tecnica di fertilizzazione, anche in ragione della presenza delle colture annuali.

La pratica della concimazione – cioè il ripristino della sola asportazione degli elementi nutritivi, diversa dal concetto di fertilizzazione, con il quale si considera la capacità del terreno di essere produttivo – può essere effettuata con l'impiego di concimi chimici semplici o complessi, ripristinando i livelli di elementi chimici semplici asportati con le diverse colture. A ogni modo, la conservazione e, se possibile, il miglioramento della fertilità del terreno è il principio a cui ci si deve ispirare: per questo tutti gli interventi di concimazione, sia a terra sia per via fogliare, saranno pensati in funzione delle effettive carenze e devono essere realizzati solo in caso di effettiva necessità e in assenza di alternative, preferendo, dove possibile, interventi di fertilizzazione.

Impianto

La struttura necessita urgentemente di un intervento straordinario di manutenzione perché, attualmente, non è in grado di sopportare il normale carico di produzione e vegetazione prodotti dalle viti.

In via breve si possono puntellare i sostegni delle ali delle pergole, utilizzando pali di diverso materiale anche soprassedendo eccezionalmente alle indicazioni di carattere storico. Potrebbe essere impiegato il corten, materiale leggero, di facile trasporto e applicazione, che ben si maschera nel vigneto grazie al suo colore marrone scuro. Questa sistemazione deve essere temporanea, in attesa di un intervento sostanziale di ristrutturazione, con il quale si andrà a sostituire buona parte della palificazione dei filari, delle cantinelle e dei loro sostegni, cercando nel contempo di rendere il fondo più agibile ai passaggi con il trattore. In futuro, con la sostituzione della palificazione di sostegno delle cantinelle, si riporterà il vigneto alla situazione originale con una sola fila di pali di sostegno, posti distanti circa 3 metri rispetto la distanza del filare di viti. Le essenze da preferire sono il castagno, la robinia, l'acacia o il maggiociondolo. In questo modo sarà possibile ricreare correttamente le corsie centrali, le *vanéze*, e assicurare un'agevole percorribilità del vigneto.

Importante è la lunghezza dei pali di sostegno delle cantinelle, che dovrebbero superare l'altezza fuori terra dei pali di sostegno del centro del filare delle viti, ripristinando un particolare costitutivo del paesaggio del passato. La motivazione di un'altezza che sembra eccessiva, risiede nella possibilità di ripristinare la stabilità del palo quando la sua base diventa marcescente: per questo veniva tagliato appena sopra terra per essere poi reimpiantato sfruttando la sua lunghezza. Solo raramente veniva completamente sostituito, cioè solo nel caso la sua altezza fuori terra non fosse sufficiente; a volte, inoltre, si tentava un suo reimpiego come palo di sostegno del filare, sempre che la sua dimensione e la sua resistenza lo permettessero.

Le cantinelle vanno in gran parte sostituite; come essenza è da preferire il maggiociondolo ma, vista la sua difficile reperibilità, in alternativa, possono essere impiegati castagno o robinia o larice. Va osservato il particolare della sezione rotonda rispetto alla sezione quadrata: il larice risulta il materiale più difficilmente reperibile con questa sezione. La dimensione e la lunghezza delle cantinelle devono garantire una sufficiente resistenza e permettere una facile agibilità della corsia centrale.

In generale la dimensione dei pali e delle cantinelle potrebbe rispettare le dimensioni della palificazione attuale, mantenendo costante l'impatto visivo e paesaggistico del vigneto.

L'inclinazione delle ali delle cantinelle, sia nel punto di attacco sul filo di calcagno della pergola, sia per il punto in cui si congiungono con i pali di sostegno verso il centro del filare, devono essere compatibili con il passaggio del trattore e permettere una corretta disposizione del fogliame e dell'uva nello spazio.

La palificazione dei filari delle viti attualmente è costituita da pali in legno lungo la fila e da testate in cemento agli estremi dei filari; le testate sono legate con delle cordine di treccia di filo ferro a dei pilastri che concatenano vigneti di più proprietari aumentando la stabilità nel suo complesso. I pali all'interno delle file devono essere in gran parte sostituiti; l'antico uso del gelso è praticamente impossibile data la rarità di questa specie legnosa; d'altra parte, attualmente solo pochi pali sono in questa essenza, mentre la maggior parte è realizzata in castagno, essenza che viene proposta come scelta preferibile. In alternativa al castagno, possono essere adottate altre essenze come, ad esempio, la robinia.

Le testate in cemento sono state realizzate negli anni cinquanta e sessanta, e rappresentano un elemento che può indicare la vita vissuta del vigneto, un'innovazione che si è affermata, ma che mantiene e sottolinea la storicità del luogo. La possibilità di sostituirle con delle testate in legno va valutata anche alla luce delle difficoltà presenti, della necessità di slegarsi dalla cordina in treccia di filo di ferro e, non ultimo, dalla necessità di conservare la stabilità dell'impianto. Nel caso si voglia procedere, è importante posizionare nella buca alla base del palo

una pietra piatta o un masso per evitare lo sfondamento della testata nel terreno e va aggiunta una freccia di sostegno infissa nel terreno sul lato del filare per contrastare la tensione dei fili verso il centro del filare stesso. Anche per la freccia va prevista la posa di una pietra o di un masso alla sua base.

Oggi nel vigneto sono presenti dei sassi usati come contrappeso sulle testate a sud, in prossimità dell'autostrada; è possibile che in passato questi siano stati utilizzati come base per le frecce o per i pali e poi dissotterrati nel momento in cui si ridusse la lunghezza delle file a causa dei lavori di costruzione dell'autostrada. Questo particolare emerge anche dagli studi di zonazione dei suoli che rilevano l'assenza di questo tipo di materiale nelle profondità del suolo, evidenziando come una presenza di pietre sia da attribuire certamente a un trasporto umano. Lo scopo era di stabilizzare i pali e le testate, evitando lo sfondamento dei pali – questa è l'ipotesi più accreditata –, mentre il motivo per cui non sarebbero stati più utilizzati è legato all'introduzione dell'uso dei pilastri in cemento e delle cordine in treccia di filo di ferro, che permettevano una migliore stabilità delle testate e dell'impianto rispetto alle testate in legno e alle frecce.

Tutti i fili di ferro vanno sostituiti perché ormai non garantiscono nessuna tenuta e non ha senso recuperare degli elementi poco appariscenti, ma estremamente utili nella coltivazione del vigneto. Il filo di ferro a tripla zincatura è il materiale che meglio si adatta a un restauro conservativo; in alternativa anche il crapal può essere un materiale adatto, vista la poca differenza che visivamente hanno i due materiali, mentre va evitato il filo in acciaio a causa dell'impatto prodotto dalla sua lucidità, soprattutto nei mesi invernali, in assenza di fogliame. Come tendifilo vanno mantenuti i *torcolini*, sostituendo quelli non più utilizzabili. Per la loro realizzazione ex novo è sufficiente procurarsi degli spezzoni di pali di legno duro (frassino, corniolo o altre essenze). La tecnica di impiego prevede di disporli a croce avendo l'accortezza di inanellare con il filo di ferro quello che sarà l'asse su cui si avvolge il filo, mentre l'altro, legato al primo, diventa la manovella con la quale si tende e si avvolge il filo.

Altri elementi presenti (pozzo, vasca in cemento, baracca)

Il pozzo si presenta in uno stato di conservazione buono e non necessita di particolari opere di manutenzione, almeno nella parte in muratura. È ancora funzionante, anche nei mesi estivi, e probabilmente pesca nella falda a circa 3,5-4 metri di profondità. Si propone una pulizia dell'esterno dai residui di calce e dall'eccesso di muschio, ritoccando, dove necessario, con della malta grezza. In ogni caso, va prevista una protezione mobile alla sua bocca per garantire maggiore sicurezza nei momenti delle visite. Si suggerisce di costruire una struttura sovrastante la bocca del pozzo a uso del secchio per la pesca dell'acqua; oggi è presente una struttura di



7. Pozzo e vasca per la preparazione della poltiglia bordolese.

fortuna, costruita con materiali di recupero, inadatta alla conservazione, mancando di tutti i requisiti di sicurezza, praticità e storicità.

La funzione del pozzo, con la possibilità di pescare acqua in loco, è fondamentale per rendere possibile l'eventuale dimostrazione della preparazione della poltiglia bordolese partendo dai cristalli di sali di rame e dalla calce spenta. L'acqua del pozzo è sempre stata usata anche per l'irrigazione di soccorso del piccolo orto con aiuola presente in prossimità della baracca metallica; certamente non sarà possibile irrigare le coltivazioni annuali che verranno coltivate negli spazi al centro dell'interfilare, però la presenza di un orto e/o di un'aiuola coltivate lascia sempre una sensazione di luogo vivo, oltre che vissuto.

La vasca in cemento è in buone condizioni: presenta solo delle scrostature al suo interno e per questo si consiglia una riparazione, mante-

nendo il più possibile le parti originarie e impiegando materiali simili agli originari come il semplice cemento. La colorazione interna, a striature di azzurro e verde in diverse gradazioni, è il risultato di anni di preparazione della poltiglia bordolese al suo interno e costituiscono un particolare interessante. Per inciso, in molte campagne sono presenti vasche di questo tipo, un tempo molto utilizzate e oggi semplici depositi per l'acqua o per altri materiali, che sempre più frequentemente vengono demolite.

La baracca metallica presente nel campo oggi è utilizzata come deposito per gli attrezzi: in origine vi si tenevano dei razzi antigrandine per una delle tante postazioni presenti in molte campagne. La lotta alla grandine con l'impiego dei razzi è stata abbandonata verso la fine degli anni sessanta, e le baracche di questo tipo sono poco frequenti. Anche se esteticamente non risulta piacevole, e potrebbe essere sostituita con una casetta per attrezzi in legno che meglio si associ agli elementi paesaggistici circostanti, si consiglia di mantenere questo manufatto come segno di un momento della storia dell'agricoltura locale trasformatosi poi in segno della storia di chi ha coltivato questo vigneto. Potrebbe essere recuperata come sede per una piccola esposizione permanente di poster, pannelli esplicativi o di fotografie a corredo e completamento di una visita del luogo.

Gli alberi – fico e susino – nelle sue vicinanze e l'orto con aiuola limitrofi vanno conservati il più possibile per mantenere il senso di luogo vissuto e conservato. Con l'introduzione delle colture annuali è tuttavia pensabile lasciare solo la parte di aiuola con semplici fiori decidui, come gladioli, peonie, rose o simili, che non necessitano di cure particolari, ma che mantengano vivo il senso del luogo, abbandonando la coltivazione dell'orto, che risulta sempre onerosa in termini di tempo da dedicare.

La coltivazione promiscua

Il ripristino delle coltivazioni annuali negli spazi centrali degli interfilari è uno dei punti principali nel progetto di recupero e valorizzazione: il senso e la valenza storico-etnografica passa da questo intervento di ripristino della conduzione del fondo agricolo con differenti coltivazioni e con operazioni agronomiche oggi praticamente dimenticate nella viticoltura trentina. Rispetto all'epoca in cui è nato il vigneto va tenuta presente la necessità dell'impiego del trattore per la coltivazione e per questo alcune operazioni agronomiche e alcune scelte tecniche dovranno essere necessariamente più moderne. Non per questo viene intaccato il valore storico-culturale del sito, che alla fine si presenterà come un paesaggio unico nel suo genere, ricco di spunti e informazioni.

Per le aziende agricole del passato la pratica delle coltivazioni annuali era fondamentale, in quanto permetteva la sopravvivenza della famiglia e degli animali da cui poi ricavano latte e altri prodotti desti-

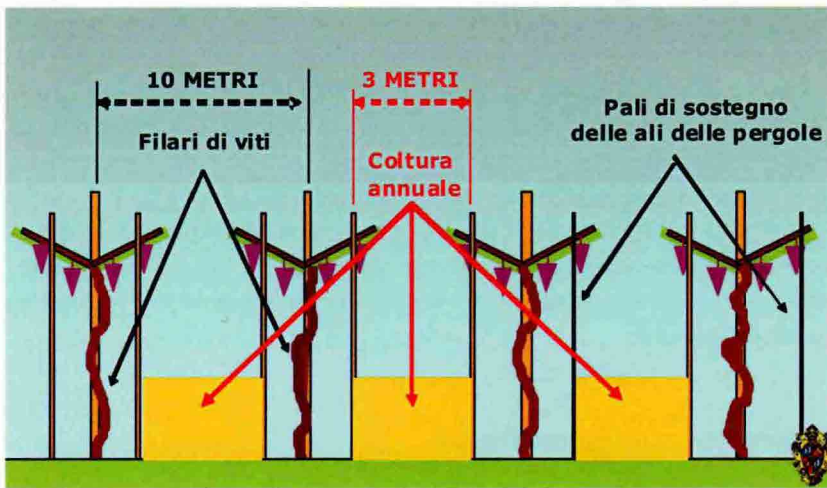
nati al consumo diretto o alla vendita. Tutta la gestione della superficie agricola era centrata sulla necessità di non sprecare spazio, coltivando ogni fazzoletto possibile per ottenere quanto necessario per evitare di cadere nel bisogno di acquistare sul mercato beni di prima necessità per se stessi o per gli animali. Si puntava certamente a raggiungere la massima resa possibile per l'azienda agricola ma, senza una specializzazione delle colture, le rese per unità di superficie potevano risultare piuttosto basse. Ciò non toglie che ci fosse comunque una convenienza, visto che il calcolo veniva fatto sulla base del raggiungimento dell'autosufficienza alimentare dell'azienda agricola e questo potrebbe spiegare il basso indice di specializzazione e le basse rese a ettaro.

L'uva era vista prevalentemente come entrata in denaro, così come lo erano altre coltivazioni del tempo, come il gelso e relativi bachi da seta, il tabacco; in parte questa visione valeva anche per il mais da granella e per il frumento da farina. Mais, frumento, patate, erbai, zucche e altre coltivazioni andavano a riempire i magazzini per resistere agli inverni freddi e improduttivi, nutrendo i componenti del nucleo familiare e mantenendo nella stalla bovini, cavalli e capre oltre a ingrassare i maiali.

Le rotazioni presenti erano basate sulla mediazione tra le necessità delle singole famiglie, e le opportunità commerciali che potevano presentarsi (come nel caso della coltivazione dei gelsi, del tabacco, ecc.). La scelta della sequenze delle rotazioni e la loro durata dipendevano dai principi agronomici di conservazione della fertilità dei suoli; in realtà, un importante contributo veniva dato dal costante apporto di sostanza organica tramite le letamazioni che assicuravano anche un notevole flusso di elementi nutritivi asportati con i raccolti. Quella che oggi si propone è una rotazione possibile e risulta dall'interpolazione delle informazioni raccolte nel corso di alcuni incontri con Giorgio Rudari, Corrado Cristoforetti e Dario Cristoforetti durante l'estate del 2010. La proposta va adattata alle esigenze di gestione e coltivazione attuali e va vista come una solida base con cui cominciare a lavorare nella realizzazione delle coltivazioni promiscue che, nel tempo, possono variare in numero e in qualità.

In passato sotto le viti si procedeva a continue e ripetute sarchiature ed erpicature per estirpare l'erba e in prossimità della capezzagna si rifiniva con una vangatura così da delimitare perfettamente la superficie dedicata a vigneto. Tutta la superficie del fondo agricolo era sottoposta a lavorazione del terreno, ma solo le *vanéze* erano soggette a una fertilizzazione con apporto di letame per favorire la crescita e lo sviluppo delle colture annuali.

Oggi sotto le pergole si rende necessario l'inerbimento, cioè il mantenimento di un prato stabile, per consentire il passaggio con il trattore e per facilitare tutte le operazioni agronomiche di gestione del vigneto: per questo va prevista una fertilizzazione anche su queste superfici. Lo spazio dedicato alle coltivazioni annuali rimane, come nel passato, la corsia



8. Schema della coltivazione promiscua, adattata alle esigenze moderne.

centrale dell'interfilare, che viene delimitata dalle due linee parallele dei pali di sostegno delle pergole e che corrisponde a quanto viene indicato con il vecchio termine dialettale *vanéza*.

La rotazione delle colture annuali generalmente è basata sulla sequenza di tre tipologie di piante leguminose, cereali e altra coltivazione. Il ciclo può essere di tre o quattro anni a seconda se si ripetano per due anni consecutivi le leguminose oppure gli erbai. Le epoche di semina e raccolto variano, mentre l'ordine delle coltivazioni rimane fisso per permettere un ottimale sfruttamento delle stagioni senza mai lasciare il terreno nudo.

Alcune colture, che possiamo definire come minori per la bassa incidenza di superficie occupata, venivano posizionate negli interstizi tra la zona dedicata alla coltivazione annuale e lo spazio dedicato al vigneto. Si cercava di sfruttare la disponibilità di luce nei primi mesi di primavera, quando i germogli delle viti non sono ancora completamente sviluppati, piantando a ridosso dei pali di sostegno delle pergole. Queste coltivazioni non sono inserite nella rotazione e vengono indicate a parte.

Ipotesi di rotazione

Primo anno: semina/allevamento primaverile di trifoglio ladino o perenne (oppure erbaio di prato stabile con loietto e trifoglio, o prato stabile di erba medica).

Secondo anno: mais da polenta (oppure patata, o barbabietola, o tabacco) e semina autunnale di frumento o orzo.

Terzo anno: frumento oppure orzo (entrambi con raccolta estiva e semina successiva di mais cinquantino). In alternativa mais da polenta (se non coltivato l'anno precedente) e semina autunnale dell'erbaio o preparazione dei terreni per la semina primaverile.

Tutti gli anni venivano coltivati fagioli, zucche, barbabietole, verze, cavoli. I fagioli sono rampicanti e seminati vicino ai pali di sostegno delle cantinelle che fungono da tutori, le zucche, le barbabietole e i cavoli venivano trapiantati o seminati negli spazi dove mancava una pianta di mais a causa della mancata germinazione del seme. A volte si prevedeva di dedicare un'area specifica a queste colture.

Come fertilizzazione si adottava la letamazione autunnale o primaverile, da eseguire in precedenza alla coltivazione di mais, patata, tabacco e, dove era possibile, si eseguiva la lavorazione del terreno in epoca primaverile.

8. Breve note sulle colture annuali

Frumento: seminato in autunno e raccolto in estate; assieme al frumento possono essere seminati del trifoglio o dell'erba medica che crescono dopo la mietitura e possono essere falciati una prima volta già in autunno e poi rimangono come coltura principale per l'anno successivo.

Orzo: come il frumento.

Mais da polenta: seminato in primavera, viene diradato in tarda primavera, cimato in estate e raccolto in autunno.

Mais cinquantino: seminato in estate, dopo la mietitura o dopo la raccolta delle patate – vedi rotazione del secondo anno –, per l'alimentazione animale, occupava uno spazio – di superficie e di tempo – altrimenti non utilizzabile; a volte veniva seminato precocemente appena sotto l'ala della pergola e precocemente mietuto quando lo sviluppo della vegetazione della vite lo poneva eccessivamente in ombra.

Patata: seminata in file e destinata all'alimentazione umana o, per i tuberi piccoli, all'ingrasso del maiale; se subivano questa destinazione, venivano cotte assieme a zucche e ad altri vegetali di scarto in una specie di zuppa dentro un pentolone di bronzo denominato *brónza*.

Tabacco: tipica coltura da reddito; si acquistavano le piantine che venivano trapiantate in file in primavera; un'operazione importante era l'asportazione dei germogli nati nell'inserzione delle foglie principali, detta «sfeminellatura», che veniva praticata durante l'estate.

Erbaio: semina di trifoglio (ladino, perenne o altri), o erba medica, o misto trifoglio e loietto (quest'ultima essenza è una graminacea); il primo sfalcio avveniva in tarda primavera (maggengo) e successivamente venivano eseguiti altri sfalci durante l'estate fino all'autunno inoltrato.

Fagiolo: il tipo rampicante era seminato a poste vicino ai pali di sostegno delle pergole, oppure in associazione con mais da polenta; la tipologia bassa era seminata a file; entrambi venivano destinati parte al consumo fresco e parte all'essiccazione; gli scarti, come baccelli e piante secche, venivano introdotti nella dieta degli animali.

Zucca: seminata a poste vicino ai pali di sostegno delle pergole, oppure tra le patate o il mais da polenta negli spazi liberi per mancata germinazione o per morte di qualche pianta, o a spaglio al posto del mais cinquantino; rimane prevalente l'uso per alimentazione animale, ma una piccola parte viene utilizzata anche nell'alimentazione umana, con preparazione di zuppe e risotti.

Barbabietola: seminata a file accanto alla coltura annuale principale sul limitare delle ali delle pergole; usata quasi esclusivamente per alimentazione animale (foglie e radici), entra molto frequentemente nella preparazione della razione per i maiali all'ingrasso.

Verza e cavolo: sono colture a raccolta autunnale o addirittura invernale; destinati al consumo umano, vengono seminati in tarda primavera o inizio estate e trapiantati successivamente negli spazi lasciati vuoti a causa di qualche fallanza di altre colture; i cavoli sono la base della preparazione dei crauti, piatto tipico e forma di conservazione durante i mesi invernali.

9. Note conclusive e postfazione

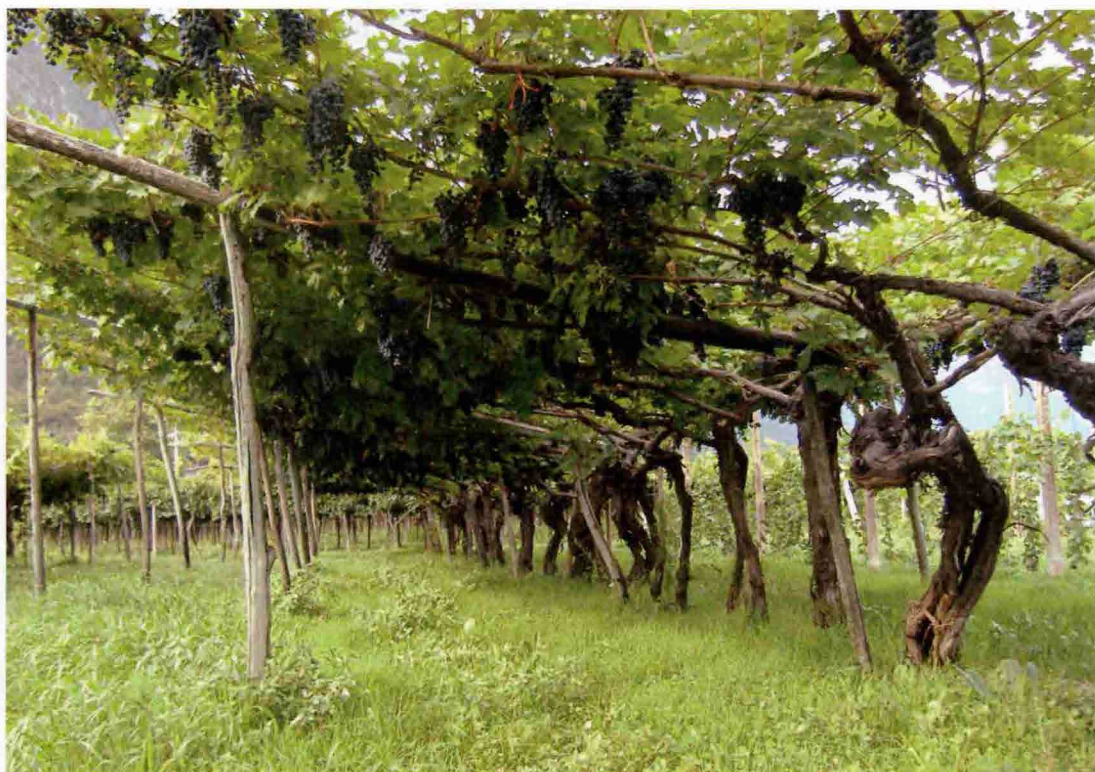
Nel 2010, confortati dalle indicazioni dei conservatori del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, si sono gettate le basi per stilare questo progetto seguendo le linee di principio qui esposte.

Nei primi mesi, in occasione della potatura delle viti, il consorzio Terra dei Forti, in collaborazione con il consorzio I Dolomitici, ha organizzato un momento di presentazione dell'iniziativa e, grazie alla presenza di molte autorità, si è ricevuto un discreto spazio di visibilità sui mezzi di informazione.

Successivamente, gli aderenti del consorzio I Dolomitici hanno intrapreso l'opera di recupero del vigneto con un ripristino parziale della palificazione, puntellando le ali delle pergole per consentire un minimo di coltivazione razionale e arrivare fino alla vendemmia, che è stato un ulteriore momento di visibilità, almeno sulla stampa locale. La conduzione del vigneto ha visto l'introduzione del metodo di coltivazione biologico e dalla vendemmia 2010 tutte le uve sono state vinificate.

Il vino prodotto è stato battezzato «ciso», dal soprannome del vecchio viticoltore che conduceva il fondo; nel giugno 2012 la presentazione ufficiale delle prime bottiglie a cui ha partecipato anche Bruna, sorella di Narciso.

Durante l'estate del 2010 è stata piantata una siepe di separazione con l'autostrada e si sono impostati i criteri di conduzione del vigneto per il 2011. Infatti, nella primavera del 2011, in una *vanéza* sono state seminate alcune varietà di mais, sia da polenta che da granella, e si è cercato di seminare dei fagioli rampicanti oltre che delle zucche.



9. Uva in maturazione per la vendemmia del 2011.

Sono stati preparati dei pali in acacia, partendo direttamente dalle piante, utilizzando vecchi metodi in disuso, ma che garantiscono l'ottenimento di un materiale adatto al restauro della struttura del vigneto.

Rimane molto da fare: la struttura dell'impianto e gli altri elementi del vigneto versano in una condizione tale da rendere sempre più urgente un intervento decisivo di recupero. Il ritorno delle coltivazioni promiscue e l'adozione delle rotazioni su tutti gli spazi degli interfilari non è stato ancora attuato più per la mancanza di pratica che di volontà. Le prime coltivazioni del 2011 possono essere considerate delle piccole prove sperimentali, utili soprattutto per accumulare una necessaria esperienza.

Negli anni successivi si è riusciti a rendere il vigneto più praticabile intervenendo con una manutenzione straordinaria della palificazione.

Tutti gli anni almeno una parte delle superfici dedicate alle coltivazioni è stata seminata, si sta pensando di destinare parte di queste superfici a orti, offrendoli a persone che abbiano la volontà e il piacere di coltivarli secondo criteri naturali e di rispetto del sito.

Nel 2011 è iniziato un recupero del materiale genetico con la produzione di viti da seme in collaborazione con Agercoop (la Società Cooperativa AGER s.c., AGricoltura E Ricerca, è stata costituita nel febbraio del 1993 per realizzare progetti di ricerca, di gestione e di pianificazione in diversi settori del comparto agricolo, agro-alimentare e ambientale).

Si sta cercando di arrivare a definire una gestione economica dell'iniziativa e per questo di stanno raccogliendo i dati necessari per impostare una valutazione del flusso di cassa.

Rimane aperto e fruttuoso il dialogo con il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina e si cerca di stabilire un altrettanto fruttuoso dialogo con altre istituzioni, come il comune di Avio, l'assessorato alla Cultura, l'assessorato all'Agricoltura.

Un ringraziamento a chi ha creduto nel progetto e lo ha sostenuto in varie forme, in particolare a Elisabetta Foradori e Luigi Spagnolli del consorzio I Dolomiti, Natascia Lorenzi e Stefano Libera del consorzio Terra dei Forti, Antonella Mott e Giovanni Kezich del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, a Giorgio Rudari, Corrado Cristoforetti e Dario Cristoforetti per le informazioni che mi hanno fornito nel corso delle interviste e per la pazienza che hanno avuto sopportando la mia insistenza.

Il sogno dorato dei *Pinot* tra le *Bianchette* e le viti americane

Frontiere e culture del vino nelle prealpi bellunesi

di Daniele
GAZZI

Abstract

Il saggio ricostruisce un profilo storico della viticoltura nella vallata feltrino-bellunese negli ultimi due secoli: le fonti storiografiche classiche sono rivisitate per scoprire culture e frontiere del vino. In un'area non particolarmente vocata per la coltivazione della vite, nell'età moderna ci si è ispirati ai modelli viticoli e della pianura trevigiana e dell'area trentina, con il risultato di aree viticole diversificate per vitigni, per sistemi colturali e per qualità dei vini. Zona viticola per eccellenza è stata quella del Feltrino occidentale, che dalla metà dell'Ottocento per un trentennio, rimasta indenne dalla peronospora, ha svolto un ruolo di primo piano nella viticoltura veneta. Sulla base di questo successo congiunturale, nell'area si è registrato il tentativo di avviare una moderna viticoltura imitando il modello produttivo della Borgogna, con i suoi vitigni di *Pinot*: però il progetto dell'agronomo Giovan Battista Bellati non ebbe successo (il «sogno dorato dei *Pinot*» nel titolo si riferisce a questa potenziale frontiera e cultura del vino). Lo scenario viticolo fu modificato dalla comparsa delle viti americane, che si diffusero e si radicarono nella piana di fondovalle e nelle zone collinari: il nuovo vino *Clinto* assunse una funzione democratica, quella di garantire a tutti, anche ai contadini più poveri, la possibilità di fare il vino. Un ulteriore contributo all'incremento degli ibridi americani fu dato dalla comparsa della fillossera, assai tardiva, nel 1922. Da allora il panorama viticolo fu caratterizzato dalla ricostituzione dei vitigni nostrani nelle migliori aree viticole e dal radicamento della cultura del *vin clinto* nel resto del territorio. Entrambe le culture, indebolite e per emorragia migratoria e per mancati sostegni finanziari, furono travolte negli anni sessanta del Novecento da due nuove culture del vino provenienti dalla frontiera della pianura, quella popolare del vino commerciale a tappo corona e quella più raffinata del *Prosecco*, con la novità della sua anima frizzantina. La ricostruzione storiografica costituisce la cornice entro la quale affrontare il problema se sia possibile alle soglie del terzo millennio una viticoltura locale con una produzione vinicola per il mercato a partire dal recupero di varietà acclimatatesi da secoli e quindi sentite, se non autoctone, almeno tipiche e tradizionali, in grado di mantenere, accanto a forme di biodiversità, sapori peculiari.



The golden dream of Pinot between Bianchette and American vines. Wine frontiers and cultures in the foothills of Belluno. This essay reconstructs a historical profile of viticulture in the feltrino-belluno valley in the last two centuries: classic historical sources are

revisited to discover wine's cultures and frontiers. In an area not particularly suitable for vine cultivation, in the modern period model vineyards with diverse varieties, methods and grades of wine have been planted in the Treviso plain and the Trentino area. The wine area par excellence was that of the western Feltrino (i.e. area around Feltre), which in the middle of the nineteenth century, had remained free for thirty years from mildew and played a leading role in the Veneto's wine production. Based on this economic success, the area saw an attempt to start a modern viticulture imitating the production model of Burgundy, with its Pinot varieties: however Giovan Battista Bellati the agronomist's project was unsuccessful (the 'golden dream of Pinot' in the title refers to this potential wine frontier and culture). The whole vineyard scenario was modified by the appearance of American vines, which spread and took root in the valley plain and in the hills: the new Clinto wine took on a democratic function, ensuring that everyone, even the poorest farmers, had the chance to make wine. A further contribution to the increase in the use of American hybrids was provided by the appearance of phylloxera very late in 1922. From then on the winemaking scene was characterized by the reconstitution of local varieties in the best growing areas and the uptake of the Clinto wine culture everywhere else. Both cultures, weakened by the haemorrhaging effect of emigration, migration and a lack of financial support, were swept away in the 1970's by two new wine cultures from the frontier of the plain, popular 'crown cap' wine and the finer Prosecco, with the novelty of its fizzy spirit. Historical reconstruction is the framework to address the problem of whether it is possible at the threshold of the third millennium to maintain a local viticulture for market production using varieties acclimatised for centuries and thus seen as, if not native, at least typical and traditional and capable of delivering, as well as biodiversity, individual tastes.

La storia della viticoltura negli ultimi due secoli, filtrata alla luce del concetto di cultura del vino, rivela la coesistenza nel bacino delle prealpi bellunesi di almeno quattro culture, diversificate nello spazio e accumulate nel tempo, le cui frontiere erano dettate da un intreccio di condizioni geografiche, ambientali, agronomiche e politiche.

1. Il Feltrino occidentale

La zona eminentemente viticola era quella del Feltrino occidentale: lo indica con chiarezza la prima fonte ottocentesca la quale, letta attentamente, permette di definire con precisione il tasso di vocazionalità del territorio¹: la fascia che dallo Spiésa di Mugnai in comune di Feltre, passando per le pendici del monte Aurin, Campón d'Avena e Vallòrca in

¹ F. RE, «Dell'agricoltura del Distretto di Feltre, Dipartimento della Piave», in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, XV, Milano, Tip. G. Silvestri, 1812, pp. 49-68; le citazioni seguenti si trovano nella risposta alla domanda XXVII.

quel di Fonzaso, con l'aggiunta del versante settentrionale della dorsale del monte Roncón dalla Guizza ai Giaróni, per continuare nel comune di Arsié fino all'estremo limite occidentale di Fastro, è coltivata a vite «come territorio più montuoso e men fecondo»: vale a dire che, non potendo ricavarci colture né prative né arative, di supporto al settore trainante dell'allevamento bovino e alla produzione di mais, fagioli e patate, si era sviluppata una coltura integrativa, di ripiego per così dire, al prezzo di una trasformazione laboriosa del terreno, di un addolcimento climatico con l'abbattimento del bosco, e di un adattamento di alcuni vitigni a ceppo abbastanza basso e sostenuti a palo secco, il che, nella visione dell'epoca, significava una stranezza rispetto ai filari con le viti alte maritate agli alberi vivi nelle piantate tipiche delle aree pianeggianti. Per queste caratteristiche il paesaggio della zona risultava nuovo, con un'unica coltura a modellare forme linee e colori, e per questo fu indicato come peculiare in tutte le fonti e lo sarà nelle prime guide a uso turistico di fine Ottocento². Rispetto al resto del Feltrino, le viti indicate con il termine generico di *nostrane* erano più spesse, coltivate in modo intensivo, non intercalate da altre coltivazioni. «L'uva nera *zentil* è la specie migliore, e più usitata. Si usa anche la *groppella* e poca *marzemina*».

Stando alla memoria orale degli odierni viticoltori, stupisce di non trovare nominata la *Bianchetta* di Fonzaso: però all'inizio dell'Ottocento le uve bianche erano concentrate «nell'altra parte del terreno all'oriente di questo distretto... perché più atte alla maturazione».

In quest'area del Feltrino, nel corso dell'Ottocento, i vitigni si incrementeranno con la *Bianchetta gentile*, la *Trevisana nera* e, nel Novecento, con la *Pajalunga* e la *Turca*³, più altri vitigni introdotti nei campi sperimentali per ricostruire il patrimonio viticolo dopo la fillossera. All'inizio dell'Ottocento dunque l'uva *Nera gentile* o *Pavana* era il vitigno prevalente. L'uva *Nera gentile* era il vitigno prevalente anche nella limitrofa Valsugana, il che costituisce un interessante filo che lega questa area al nord, all'area montana. Tale zona forniva «i vini migliori del paese».

Questo esito felice fu il frutto di una cura meticolosa della vite, con zappature, concimazione con letame, potatura regolare, buona espo-

² Archivio di Stato di Venezia, Catasto austriaco, Atti preparatori, Comuni censuari di Fonzaso e Arsié, b. 232; R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella Provincia di Belluno*, Belluno, Tip. Deliberali, 1880, pp. 76-78; O. BRENTARI, *Guida alpina di Belluno - Feltre - Primolano - Agordo - Zoldo*, Bassano, 1887, pp. 127-133.

³ La *Trevisana nera* era una varietà conosciuta ad Arson e Soranzen: «Da qualche anno Lusa Francesco da Arson la moltiplica e ne estende la coltura... è di una vegetazione rigogliosissima... i suoi grappoli sono succosissimi e di proporzioni piuttosto grandi» («Una varietà di vite assai pregevole e poco conosciuta», in *Il Panfilo Castaldi*, II, 48, 1868, p. 195). La *Turca* sembra essere arrivata nel Bellunese dal Trentino dopo il 1920 (S. CANCELLIER, L.G. DALLA CIA, A. COLETTI, «I vecchi vitigni ritrovati nel Feltrino», in *Progetto a regia regionale «Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how»*, Legnaro, Veneto Agricoltura, 2010, p. 63).

sizione al sole, buono sviluppo di zuccheri, buona escursione termica e una capacità di fare il vino che, seppur empirica, aveva scoperto la possibilità di correggere alcune asprezze e debolezze strutturali dei vini con una miscela dei medesimi. I riscontri odierni in vigneti superstiti non indicano una coltivazione basata su monovitigni, ma su uno-due vitigni prevalenti e contorno di qualche altro vitigno minoritario. Da sottolineare che, nonostante la soggettività della lavorazione – a Fonzasò, ad esempio, il terreno zappato sotto la vite era coltivato con fagioli bassi e patate mentre a Mugnai tale pratica non era diffusa – si riuscì ad avere un prodotto abbastanza omogeneo e simile nel tempo, tale da poter essere piazzato sul mercato. Accanto a tali elementi positivi occorre affiancare le considerazioni iniziali, e cioè che la diffusione della vite in tale areale è frutto di una scelta di ripiego, di un'impossibilità di ricavare colture foraggiere o prative; in altre parole non si tratta di una vocazione del terreno, di una sua naturale predisposizione per una cultura vinicola⁴. Un'area vinicola a vocazione forzata dunque, al prezzo di forte lavoro, ritenuto squilibrato rispetto alla resa, e pertanto abbandonato non appena altri orizzonti indicarono strade di minor lavoro e maggior resa. Questa potrebbe essere la chiave del suo repentino e pressoché totale abbandono nel giro di qualche decennio a partire dai primi anni sessanta del Novecento.

Quale cultura del vino si formò in tale contesto?

Una cultura caratterizzata da una passione per il vino, testimoniata dalla regolare presenza nelle abitazioni della cantina, cioè da uno spazio eletto per il vino; da una lavorazione accurata perché il vino era destinato al mercato e quindi fonte di reddito; da una concezione del bere improntata al bere vino buono, con corpo e struttura: le fonti indicano il raggiungimento anche di 13 gradi⁵. Infine da un atteggiamento di orgoglio nell'esibire il proprio vino⁶.

⁴ La scarsa predisposizione dei nostri terreni alla coltivazione della vite si può estendere al resto della vallata feltrino-bellunese: dopo aver ricordato che «la migliore uva e quindi il migliore vino» si ottiene «nelle ghiaiose pendici di Sala, Scala, e Fiammoi ai piedi del monte Serva», Maresio Bazolle osserva che «la vite in un prato, e senza zappatura, non vive, donde si manifesta ch'essa qui sta per forza» (A. MARESIÒ BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, a cura di D. PERCO, Feltre, 1986, II, p. 166). Che si trattasse di una coltura di ripiego è confermato anche dalla resa per ettaro: «mentre in altre regioni vinifere per ogni ettaro di vigneti si ricavano da 60 a 70 sino ad 80 e più ettolitri di vino, nei vigneti di Fonzasò e Arsìe a mala pena se ne ritrae da 20 a 24 soltanto» (P. BAJO, *Sulla decadenza economica della provincia di Belluno*, Venezia, Tip. del Tempo, 1882, p. 97). Circa l'estensione della coltivazione l'unico dato reperito riguarda il territorio di Fonzasò, dove la coltivazione della vite occupava sui 500 ettari nel 1882, prima della crisi dovuta alla comparsa della peronospora; la produzione sarebbe stata di 10.542 ettolitri per il vino rosso e 1.700 per il bianco, per un totale di 12.242 ettolitri; ad Arsìe addirittura 22.000 (*Ibidem*, p. 94).

⁵ *Ibidem*, pp. 95-98.

⁶ La coltivazione del vino nell'area di Fonzasò è stata ricostruita nell'opuscolo *Il vino di Fonzasò*, pubblicato nel 2007 a cura della Pro Loco e del Circolo I Fondasin, che ripropone una ricerca degli alunni della scuola media negli anni 1993-1995, curata dagli insegnanti

All'inizio dell'Ottocento, nel Feltrino orientale e nel Bellunese la vite, a ceppo alto, era coltivata inframezzata a colture prative e arative, in filari e maritata ad alberi vivi. Le uve erano «quasi tutte bianche perché più atte alla maturazione», denominate *Bianca*, *Bianchetta di campagna*, *Grossella bianca*, *Persegagna bianca*, diverse tra loro per forma e sapore: tra le uve nere la *Grossella nera*, la *Rossarda*, la *Groppella*, che non sempre giungeva a maturazione. La vite era poi diffusa vicino ai muri di qualche orto o di qualche fabbrica: *Lugliatica bianca*, *Moscata nera e bianca*, *Marzamina nera*, *Verdisse*, *Cibibo*, *Malvasia*, *Prosecco*... varietà d'uve introdotte con la speranza che potessero prosperare come nei luoghi caldi di origine, Soligo, Valdobbiadene, Cavaso e Maser, ma che avevano dato un esito infelice⁷. Un'area quindi con una frontiera aperta a sud, verso la pianura trevigiana, che nel tentativo di coltivazione della vite si ispirava a modelli di pianura, come nel caso del mais bianco, sperimentato prima di essere abbandonato a vantaggio di varietà di mais un tantino più precoci⁸.

Riguardo poi al risultato, «la manifattura di tali vini è diversa, ed ognuno li lavora a capriccio»; la vendemmia è precoce a causa dei ladri. Il vino risulta del «colore più o meno rossigno, aspro, ributtante», col tempo scolora e mitiga in parte le sue cattive qualità: «diventa bruschetto ed ottimo nell'estate». La conservazione non supera l'anno, e la destinazione finale è una bevanda ordinaria⁹.

Anche Maresio Bazolle, che scrive nella seconda metà del secolo, conferma l'abitudine di vendemmiare precocemente (pochi anni prima del 1851, un contadino condusse vino nuovo di Scala alla sagra di Polpét dell'8 settembre), attesta la difficoltà di maturazione dell'uva nera, e riferisce di un'usanza di gettare nei tini uva bianca e nera assieme: «il vino che non era né bianco né nero era detto *gòro*»¹⁰.

Quale la cultura del vino nella vallata feltrino bellunese?

Più che di cultura del vino si potrebbe pensare a una continuità della forzata cultura dell'acqua: il vino ha connotazioni negative, mitigate nella fase estiva quando, probabilmente servito fresco, attenuava

Daniele GAZZI e Enrico Marchet.

⁷ Nella seconda metà dell'Ottocento, l'agronomo G.B. Bellati criticherà questa cultura del vino, sostenendo la necessità di invertire la ricerca di vitigni dal sud al nord: «In addietro nessuno qui si sarebbe nemmeno sognato di viaggiare a settentrione per imparare a far vino»; biasima inoltre l'atteggiamento di copiare i vini di Soligo, Valdobbiadene, Cavaso e Maser, di molto superiori ai locali, ma le cui uve, importate in un clima più freddo, non maturavano completamente: testimoni «gli infelici *cibibo*, *prosecco*, *malvasia* e simili, e più che mai quell'infelicissima *verdisse* che deturpano le nostre vigne» (G.B. BELLATI, *I ricordi di Nane Gastaldo. Lunario per 1870. Cenni di viticoltura*, Feltre, 1870, pp. 25-28).

⁸ A. MARELIO BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, op. cit., II, pp. 18-19.

⁹ F. RE, «Dell'agricoltura del Distretto di Belluno, Dipartimento della Piave», in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, Milano, Tip. G. Silvestri, XV, 1812, p. 137.

¹⁰ A. MARELIO BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, op. cit., II, p. 168.

l'acidità e costituiva un refrigerante un po' più tonico rispetto all'acqua. Non in grado di affrontare il mercato, il vino di quest'area era destinato all'autoconsumo familiare. La cattiva qualità diventava uno stimolo per la sobrietà, e verso un moderato consumo spingevano anche le norme legislative particolarmente restrittive in tema di osterie. Ne sono una conferma indiretta le visite pastorali del periodo, che non riportano abusi nella gestione delle – poche – osterie¹¹. La parsimonia del vitto e la proverbiale sobrietà dei contadini erano elementi dell'alimentazione rurale ricorrentemente sottolineati nelle testimonianze dell'epoca¹². La viticoltura in tale area fu modificata da una novità proveniente da una frontiera ancora assai lontana per l'Europa, quella americana: la comparsa e la coltivazione della vite americana con una certa estensione a partire dal 1854 in quel di Menin, nel territorio di Cesio Maggiore. Fu un elemento dirompente, osannato da alcuni, denigrato da altri.

3. Il sogno dorato dei *Pinot* della Borgogna

Ma prima di scoprire gli esiti di questa rivoluzione americana, è opportuno riferire di un progetto che prese consistenza, anche se per breve periodo, come scoperta dei nuovi scenari viticoli che andavano profilandosi nel nuovo regno d'Italia. Punto di partenza può essere assunto il '48. Per essere più precisi, la sconfitta politica dei patrioti del '48, con il conseguente ripiegamento di molti proprietari liberali sulla cura dei propri interessi agricoli¹³ e con l'avvio di un'emigrazione verso il Piemonte che contribuì, con il mantenimento di contatti nel clima di

¹¹ «Durante le cerimonie religiose le osterie rimanevano abitualmente chiuse quasi dappertutto, in ogni caso sempre quelle in vicinanza delle chiese» (G. DAL MOLIN (a cura di), *Le Visite pastorali nella Diocesi di Feltre dal 1857 al 1899*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1878, «Introduzione», p. CV). I documenti della serie Corrispondenza nell'archivio comunale di Seren del Grappa per la seconda metà dell'Ottocento restituiscono un solo caso di una licenza di osteria non confermata, nel 1856, a un venditore di liquore in Rasai, «avendo dato ricetto le intiere notti a giocatori nel proprio esercizio con grave danno delle rispettive famiglie».

¹² «La parsimonia di vitto» è richiamata da Bajo come elemento del costume dei proprietari terrieri e dei contadini. In realtà più spesso il termine sobrietà mascherava una realtà di deprivazione, come ben ammesso dallo stesso Bajo che, commentando il basso consumo di sale in provincia rispetto a quelle venete, osserva «come la parsimonia proverbiale dei nostri contadini li ridusse a cibarsi della polenta senza sale, che è l'unico loro pane e non sempre quotidiano» (P. BAJO, *Sulla decadenza economica della provincia di Belluno*, op. cit., pp. 32 e 37).

¹³ Il conte Giuseppe di Rovasenda fa parte di un gruppo di eletti che per primi in Italia, a partire dal 1847, diedero impulso a studi sull'arte di coltivare la vite e di fabbricare il vino: Manfredo Bertone conte di Sambuy, il Ricasoli, il De Blasiis, degni figli del nobile Piemonte. I primi due si ritirarono dalla carriera diplomatica dopo il 1848. «La prima importazione del Pinot nero della Borgogna si attribuisce alla famiglia Sambuy fin dal 1700» (A.M. PAOLUCCI, «La viticoltura e l'enologia in Italia nel secolo XIX», in *Il vino tra sacro e profano*, Roma, 1999, p. 134).

reflusso politico degli anni cinquanta, a far conoscere ciò che di nuovo maturava in agricoltura. Come noto,

GAZZI

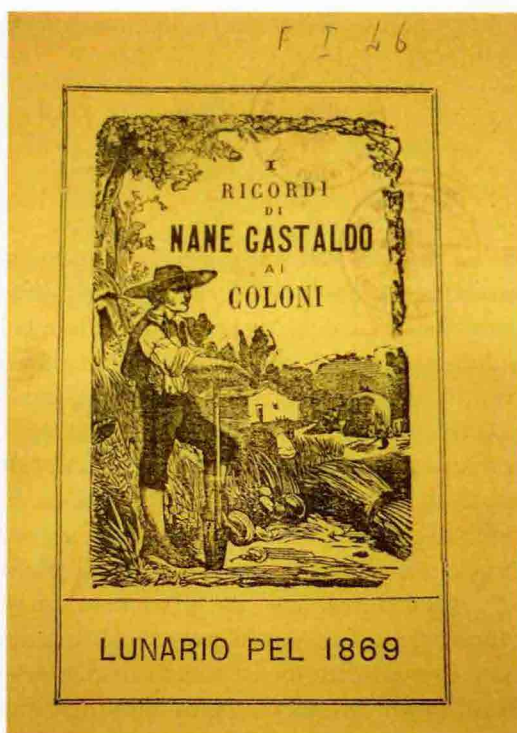
«solo verso la metà dell'800, grazie all'intervento di personalità illuminate come il Cavour in Piemonte e il Ricasoli in Toscana, vengono poste le basi di una viticoltura scientifica che, messe da parte le secolari pratiche empiriche, prende come modello le esperienze francesi»¹⁴.

Giovanni Battista Bellati seguì questo percorso di vita: attivo militarmente e politicamente nelle file dei patrioti, dopo la resa di Venezia, si ritirò Alle Case, la sua tenuta a Umin di Feltre, e si diede alla pratica e agli studi di agricoltura¹⁵. Grazie al nuovo faro politico rappresentato da Torino, venne a conoscenza delle trasformazioni in atto nella viticoltura piemontese, tutta protesa a modernizzare la coltivazione imitando il modello produttivo francese, anche nella coltivazione, accanto ai vitigni locali, del rinomato *Pinot* della Borgogna. È attraverso il superamento della frontiera del Lombardo-Veneto a ovest, verso il Piemonte, che il nuovo orizzonte francese si impose all'attenzione di Bellati.

Ma è dopo il 1866, con gli scenari nuovi aperti dall'entrata della provincia nel nuovo stato italiano – ancora una volta è la relazione con la politica a suggerire trasformazioni in viticoltura – che la proposta di innovare la viticoltura locale si configura come un compito economico e patriottico a un tempo, con la possibilità, riformando l'agricoltura, di contribuire allo

¹⁴ A.M. PAOLUCCI, «La viticoltura e l'enologia», op. cit., p. 134.

¹⁵ Giovanni Battista Bellati (1819-1889). Agronomo e politico feltrino, autore del fortunato *I ricordi di Nane Gastaldo* (tre edizioni dal 1869 al 1871, quest'ultima riveduta e corretta nel 1884), con i quali intese promuovere una coltivazione della vite basata su principi moderni: coltivazione intensiva di un unico vitigno, a ceppo basso, in coltura non promiscua e con la tecnica del palo secco. Se le dimostrazioni pratiche non furono coronate da successo – l'impianto di vitigni della Borgogna e del Reno non diede buoni risultati – i suoi ammonimenti ai coloni contribuirono a formare quella cultura della vite che si diffuse nella seconda metà dell'Ottocento, sia pur al seguito dei disprezzati vitigni americani. Nella viticoltura i suoi contributi più rilevanti furono l'intuizione di poter salvare le viti europee dalla fillossera tramite innesto sulle viti americane e il sostegno dato alla promozione di una scuola di enologia, che avrebbe visto bene nell'abbazia di Praglia, ma che per una tempestiva sinergia di enti del Trevigiano (Provincia e comuni) fu realizzata a Conegliano. Tentò anche un rilancio della trattura della seta, sia con contributi teorici che, come rientrava nel suo costume, con l'esempio: nel 1876 nel villaggio di Umin, ai piedi della sua dimora Alle Case, fece rivivere una filandina di seta, la cui lavorazione descrisse in *Chiacchiere alla buona* del 1877. Proprietario illuminato, come si diceva allora, si impegnò anche nel sociale, come diremmo oggi: fu in prima fila nel movimento per l'istituzione delle latterie sociali, il cui funzionamento descrisse nel libro *La nuova cascina di Villa di Villa* del 1882. Il suo amore per il territorio lo testimoniò anche con l'azione politica, intrecciata tra la realtà comunale di Feltre e quella provinciale, con la rinuncia al più ampio teatro nazionale che gli avrebbe con facilità aperto le porte del Parlamento. Fu uomo di ampi orizzonti, al centro di un'ampia rete di relazioni con agronomi di varie regioni d'Italia e anche dell'estero. Anima del Comizio Agrario, sorto nel 1868, per sostenere le iniziative di un forno e di un magazzino cooperativo fondò la Società del Progresso. Una biografia in P. CONTE, M. PERALE, *90 profili di personaggi poco noti di una provincia da scoprire*, Belluno, L'Amico del Popolo, 1999, pp. 25-27.



1. Giovanni Battista Bellati, agronomo feltrino, 1819-1889.

2. Con lo pseudonimo di Nane Castaldo, G.B. Bellati, sotto forma di *Ricordi*, cioè consigli da ricordare, diffuse le sue conoscenze sulla vite, nella speranza di avviare un rinnovamento della viticoltura feltrina.

sviluppo del nuovo stato¹⁶. Punto di svolta è la partecipazione al convegno di Beaume nel novembre 1869. A Bellati successe fisicamente di superare una frontiera spaziale – Beaume era ed è il centro più dinamico della regione centrale della Francia (la Borgogna) al pari del capoluogo Dijon –, ma mentalmente si trovò di fronte al superamento di una frontiera temporale che lo portò a contatto con una realtà futura, esperienza che lo assorbì completamente. Alla sua mente si spalancò la visione di un'economia basata sulla viticoltura, e su una viticoltura modernamente organizzata, con una razionale divisione tra viticoltura, enologia e commercializzazione,

¹⁶ «Memori sempre che nell'unione sta la forza, diamoci tutti la mano per cooperare d'accordo e quindi più facilmente e più proficuamente alla realizzazione dei voti comuni... finché la Vigna latina non dica a tutti che la latina civiltà rivive ancora fra noi, ed abbraccia tutto il bel paese dall'Alpi al Mare». (G.B. BELLATI, *Relazione sul quesito quarto - Unità di luogo, vigna bassa, palo secco, unità e poca varietà di vitigni devono essere la base del progresso viticolo in Italia? - proposto dal Primo Congresso Enologico Italiano tenutosi in Torino il 7, 8 e 9 febbraio 1875*, Torino, Tip. e lit. Camilla e Bertolero, 1875, pp. 23-24). L'infatuazione per i vitigni francesi non fu solo di Bellati: era un desiderio comune ad altri viticoltori: «perché non dovremo noi imitare e seguire l'esempio dei francesi, che ritraggono dai loro vigneti prodotti favolosi?» (L. PELLINI, «Viticoltura», in *Il Panfilo Castaldi*, II, 43, 1868, pp. 171-172). Trasferitosi a Vicenza, Luigi Pellini avviò un vivaio a Cornedo, a Bugano coltivò un vigneto di sei ettari col sistema *Gujot*, produsse un vino da pasto che gli valse riconoscimenti in diverse esposizioni piemontesi. Agronomo, enologo, commerciante e anche pubblicista, fu uno dei canali attraverso i quali le esperienze della viticoltura piemontese e francese poterono essere conosciute nel Feltrino.

con la presenza di associazioni sindacali tra i produttori (noi diremmo di mutuo soccorso) in grado di offrire tutele e forme di credito. La viticoltura dell'avvenire, che imprimeva al paesaggio la netta predominanza del suo marchio, enormi distese di vigneti a coltura intensiva. Ne fu ammaliato. Il contagio era reso possibile del resto dalla pratica, testimoniata fin dal Settecento, di importare nella nostra penisola il *Pinot nero* della Borgogna. Inoltre non esisteva già nel Feltrino la coltivazione a palo secco nell'area Fonzasò-Arsié? E con la vite bassa? E non è una coltivazione intensiva? E non dà un buon vino? E non lo mette in commercio? Sì, sì, deve essere possibile anche nella nostra zona... In Italia, nella sua Feltre, condensò in *Ricordi* – consigli che dovevano essere ricordati per essere applicati – i criteri per una moderna coltivazione: unità di luogo, di ceppo, vite bassa, palo secco, che distribuì agli amici e ai coloni. Alla grammatica fece seguire la pratica: nel maggio 1868 mise a dimora 1.000 rasoli di *Klevner del Reno*, una varietà dei *Pinot* di Borgogna; l'anno dopo realizzò i primi tre filari razionali, modellati secondo i criteri di una moderna potatura; all'interno del Comizio agrario costituì un gruppo di amici tra i possidenti disposti ad avviare la coltivazione e insieme misero a dimora 100.000 vitigni fatti arrivare dalla Borgogna e dall'Alsazia. Il tutto nel triennio 1869-1871.

A Beaume era presente un secondo Feltrino, l'avvocato Pietro Bajo di Fonzasò – stupisce questa dimensione europea in uomini che in fondo vivevano in una realtà di periferia – il quale, per maggior realismo oppure perché meno coinvolto emotivamente in progetti riformisti sul vino, leggeva la realtà con canoni diversi, riuscendo a percepire nettamente che lo straordinario sviluppo della viticoltura nella Côte d'Or era frutto di un'unione difficilmente reperibile altrove tra vitigno, terra, clima e organizzazione economico-sociale, e a mantenere ben presenti le sostanziali differenze tra la coltivazione in quel di Fonzasò rispetto ai vitigni della Borgogna. Ed è proprio lui a informarci dell'esito della sperimentazione di Bellati e dei suoi amici: del resto Bellati nella nuova realtà politica del regno d'Italia aveva ripreso il suo ruolo politico e nella terza edizione del suo fortunatissimo *I ricordi di Nane Gastaldo* del 1884 non fa cenno dell'esito dei 100.000 vitigni di *Pinot*. Lasciamo quindi concludere Pietro Bajo:

«Nane Gastaldo illudevasi di poter trapiantare con successo i vitigni forestieri e vagheggiava il giorno che avrebbe assaporate nei suoi vignetti del Feltrino a piena maturazione le uve del *Pinó* bianco o nero di Borgogna, la finissima ed aromatica del *Rieslin*, del *Viewicer*, del *Rulander* e dello *Tokai*, cui il buon gastaldo un po' tardi andava convincendosi essere qualità pregevolissima sotto tutti i rapporti. E gioiva il buon uomo pensando di poter esilararsi più sobriamente di Noè coi vini profumati di Borgogna, del Reno, e del Tokai, fossero pure di seconda edizione. Io credo però che Nane Gastaldo uomo veramente coscienzioso, sia alquanto raffreddato del suo entusiasmo dopo l'esperienza di pochi anni, e così pure gli amici suoi che ne seguirono i di lui consigli; e dev'esser egli pure convinto che la viticoltura ha ovunque le sue peculiari esigenze, che il progresso della medesima deve essere re-



3. Mugnai di Feltre. Incrocio di paesaggi: l'incolto, il vigneto a palo secco sulle rive, il filare nella campagna.

4. Vigneto tradizionale a palo secco con viti nostrane Pavana e Trevisana Nera (iia gata) sulle pendici dello Spièsa a Mugnai di Feltre.



lativo a ciascun territorio, e fors'anco ad una zona di minore estensione, e che l'Italia possiede dei vitigni ben più adatti a preferenza dei forestieri»¹⁷.

Anche Maresio Bazolle non manca di sottolineare il fallimento dell'esperienza:

«I così detti vigneti sul modello indicato dal sullodato Cav. Bellati fecero qui mala prova, e ne feci pur troppo anch'io l'esperienza. Lo stesso Cav. Bellati spese oltre ad L. 20,000 in formare vignetti, e dopo alquanti anni d'inutile aspettazione si trovò indotto anch'egli a disfarli. Si vede che non tutto si adatta bene da per tutto, e che anche i nostri vecchi sapevano qualche cosa. È per ciò che raccomando calma nell'accogliere innovazioni»¹⁸.

Pure Volpe evidenzia l'infelice esito:

«In questi ultimi anni furono introdotte le specie di Borgogna bianca e nera (*Chardenai* e *Franc Pinot*) come pure il *Riesling* (vite del Reno), e i primi saggi ottenuti furono soddisfacentissimi per ciò che riguarda la qualità, non si può peraltro dire altrettanto della produttività, avvegnaché non si ha da queste viti la quantità d'uva che si ritrae dalle nostrali e specialmente dalla *bianchetta* nei distretti di Belluno e Feltre e dalla *nera gentile* nei distretti di Feltre e Fonzaso»¹⁹.

Sogni, sogni dorati, ma pur sempre sogni.

Esito felice ebbe invece nella pratica un'altra proposta che Bellati fu costretto a fare a seguito della minaccia di un'invasione fillosserica: per circa un ventennio le viti americane, introdotte come ricordato nei primi anni cinquanta, diedero vita nei possidenti, e nell'area fonzasina, a un moto di ripulsa determinato dalla mediocre qualità del loro vino e soprattutto dal suo sapore, decisamente sgradevole. Ebbene, con la scoperta della resistenza di tali viti alla fillossera, mutò l'atteggiamento nei loro confronti, e mentre fiorivano gli studi circa i metodi per affrontare quel nuovo insetto, Bellati fu tra i primi a propugnare l'opportunità di usare le viti americane come portinnesto per le viti nostrane, indicando in tal modo la via della preservazione dei vitigni locali²⁰.

La forza con la quale diffuse le sue proposte contribuì, almeno a livello teorico, a modellare una nuova cultura del vino, decisamente moderna. Ma si diffuse veramente tale idea?

¹⁷ P. BAJO, *Appunti all'esposizione universale di Parigi*, Venezia, Tip. del giornale Il tempo, 1878, pp. 39-40.

¹⁸ A. MARELIO BAZOLLE, Il possidente bellunese, op. cit., II, p. 167. Maresio Bazolle e Bellati erano consuoceri, avendo Giovanni, figlio del primo, sposato Marianna, terzogenita del secondo. L'investimento di 20.000 lire corrisponde a circa 87.000 euro odierni.

¹⁹ R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella Provincia di Belluno*, op. cit., p. 78.

²⁰ Più che per i suoi *Ricordi*, orientati a favorire il sogno dorato dei *Pinot* dall'inausto esito, il contributo di maggior peso di Bellati sta nell'aver tra i primi intuito come con la pratica dell'innesto si potesse recuperare il patrimonio di vitigni che la fillossera avrebbe potuto azzerare, e la determinazione con la quale propugnò la diffusione di tale pratica fu il suo merito principale, atteso che «come qui non si seminano viti, così non è uso neppure di incalmarne» (A. MARELIO BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, op. cit., II, p. 167).

Negli stessi anni del sogno dorato dei *Pinot* e del *Riesling*, nella sua tenuta di Menin il conte Gaspare De Mezzan organizzava ogni anno una festa nel corso della quale distribuiva dei premi ai suoi coloni. Nel 1877 il discorso introduttivo fu tenuto da monsignor Federico Fiorenza, che indirizzando così coloni e contadini, inneggiò apertamente alla nuova frontiera americana del vino:

«Oh sia pur benedetta l'America! Io quasi quasi le perdono il brutto peccato di averci menato via e di continuare a menarci via tanta gente, facendosi spacciare per il paese della cuccagna a buon mercato, perché dessa, l'America, in riparazione di tanto torto ci ha mandato in qua una bravissima vite, che è fortissima contro i freddi e le brine di primavera, che fin qua non ha avuto paura di quel diluvio di malattie che piombarono addosso alle povere viti nostrane, e nemmeno della terribile *phyloxera*; e che finalmente essendo un vero miracolo di produzione, se i contadinelli di questi nostri monti sapran volerle tutto quel bene che merita, darà lo sfratto a quei grossi boccaloni che di primavera e di estate corrono per le strade nelle mani delle nostre vispe contadinelle a portar acqua a chi avrebbe invece bisogno di beber vino»²¹.

Inutile dire che tra Bellati e Fiorenza, tra *Pinot* e uva americana, fu quest'ultima a imporsi come modello, grazie anche alla predicazione e all'esempio di Pietro Favero, «l'apostolo delle viti americane tra noi»²². L'intensificarsi delle coltivazioni della vite fu propugnato anche da Vittorio Zanella, il poeta contadino, il quale sperava per tal via di frenare in qualche modo l'emorragia migratoria²³. All'inizio del Novecento anche la Cattedra ambulante indicò pragmaticamente tale percorso:

²¹ F. FIORENZA, *Ricordo della festa campagnuola fatta a Colmias di Menin il 23 novembre 1877*, Feltre, 1878, p. 7. Monsignor Federico Fiorenza (1847-1918) era all'epoca curato a Soranzen, dove operò fino al 1883. Nella sua azione pastorale fu un pioniere sociale, impegnato nel rilancio economico delle comunità, dalle strade alle viti alle latterie sociali. Un suo profilo in G. DAL MOLIN, *I sacerdoti della Diocesi di Feltre dalla Restaurazione al Secondo Dopoguerra - 1850-1950*, Feltre, Famiglia Feltrina, 2004, pp. 148-149.

²² La definizione in R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella Provincia di Belluno*, op. cit., p. 94. Pietro Favero era giardiniere del conte Gaspare De Mezzan: una figura «dal basso», presente in ogni sperimentazione agraria, dalla bachicoltura, alla viticoltura, all'enologia, alla frutticoltura, all'irrigazione dei prati, alla silvicoltura, alla rotazione agraria, curatore di un vivaio di varie piante da frutto e anche di ortaggi; una delle poche persone non nobili presenti alle riunioni del Comizio Agrario, partecipe al dibattito sulle questioni agrarie con articoli in *Il Panfilo Castaldi*. La vite americana era denominata Elisabetta d'America o Isabel o Fragola (A. GUSELOTTO, «La vite clin-ton», in *L'agricoltura bellunese*, XI, 12, 1911, pp. 4-6): «L'Isabella ha una storia recentissima anche in America: trae la sua origine dalla Carolina del Sud, donde fu tra-sportata nel 1816 a New-York nel giardino della signora Isabella Gibbs, e battezzata nel 1818 col nome della stessa» (G.B. BELLATI, *I ricordi di Nane Gastaldo*. Cenni di viti-coltura, Feltre, 1871, p. 76).

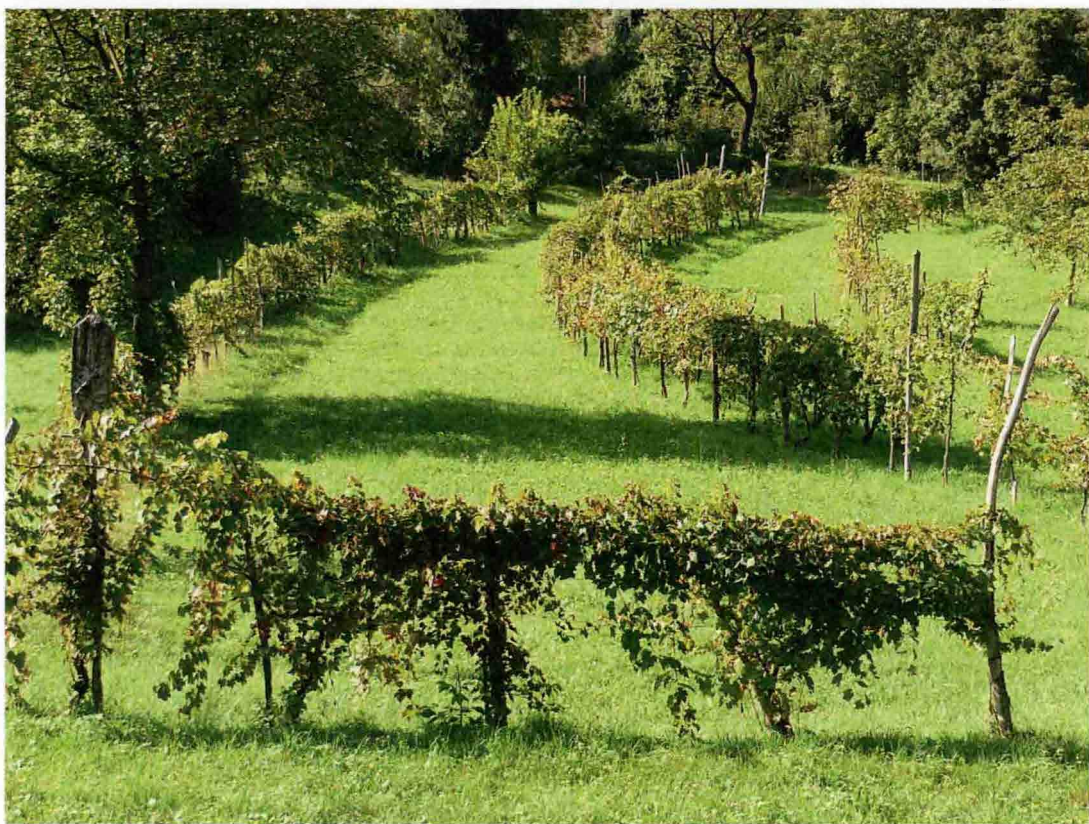
²³ «Cavé sas, e cavé spin / meté vit che gene vin / te 'na grava, te 'n zieson / e par tut tirarlo bon» (V. ZANELA, «I lamenti del poaret remengo», in *Poesie in dialetto rustico feltrese*, Feltre, Tip. G. Zanussi e Curtolo, 1901, p. 7).



GAZZI

5. Particolare del vigneto: Ezio Maccagnan «Vico» tra grappoli di *Pavana*. Allo scivolamento del terreno si oppongono dei muretti di contenimento che però, a differenza di altre aree, sono stati interrati.

6. Campagna di Seren del Grappa. Tipico paesaggio delle aree pianeggianti di fondovalle: le viti allineate nella classica piantata tra le colture foraggere.



«Si sa che la vite clinton dà un vin men che mediocre, anzi tanto grossolano che i fini bevitori lo rifuggono come il diavolo l'acqua santa, e il commercio non vuol saperne o ne nasconde la faccia... la vite clinton si adatta convenientemente alla natura del clima, alla qualità umida dei terreni, senza esigere molteplici trattamenti anticrittogamici... In quanto alla qualità del vino la popolazione agricola che guarda poco per le sottili lo ricerca, lo paga bene e lo beve volentieri»²⁴.

E il *Pinot*, che fine ha fatto? Lo si può scoprire ancor oggi andando a leggere vecchi vitigni: «Ha un buon grado zuccherino, 24°, ma è molto, molto delicato. Lo ho lasciato tutto sulla vite»²⁵.

Con il trionfo delle americane si sviluppò una nuova cultura del vino, che divenne prevalente negli strati popolari (con l'eccezione delle aree di Fonzaso e Arsié)²⁶: la vite deve essere ben carica. Cambiò l'idea di grappolo: le nostrane davano pochi ma robusti grappoli, le americane tanti ma più piccoli; la vite crebbe a dismisura, specialmente quella del *Bacò*; la potatura fu orientata alla massima produttività della pianta, con numerosi tralci messi a frutto; non fu indispensabile la potatura verde; poche le cure necessarie, poltiglia bordolese e zolfo; prevalenza del prato sotto la vite, niente fatiche aratorie. La tecnica di vinificazione rimase semplice: follatura, travaso e conservazione in botte: due soli travasi, a Natale e Pasqua. Proficuo utilizzo degli scarti per ottenere un sottoprodotto, la *sbicia* o *vin piccolo*, e possibile utilizzo finale delle vinacce per la grappa. Abbondante quantità.

I dati di produzione del vino sono tra le prime cose che un testimone ti indica: tot ceste, tot ettolitri²⁷. Il difetto della mediocre qualità venne culturalmente elaborato con note scherzose circa il modo di berlo: *tienti forte, senti che sgrisolón*, esorcizzazione rispecchiata anche

²⁴ A. GUSELOTTO, «La vite clinton», op. cit., p. 5.

²⁵ Ricognizione nel vigneto di Ezio Maccagnan «Vico» a Mugnai di Feltre nell'ottobre 2010. I vitigni di Pinot rintracciati sono con buona probabilità i superstiti delle spe-rimentazioni condotte negli anni trenta che avevano introdotto vitigni nuovi per il territorio, come i Pinot appunto, il Veltliner, il Riesling, il Ciliegiole, il Dolcetto, il Por-toghesi (Il vino di Fonzaso, op. cit., pp. 46-47, e S. CANCELLIER, «Evoluzione della pianta-taforma ampelografica del bellunese», in Progetto a regia regionale «Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how», op. cit., pp. 35-47).

²⁶ Nella vallata feltrino-bellunese pochi i cenni ad aree viticole di un certo rilievo: un vino speciale a opera di tal Sancandi è segnalato a Zumelle, in Sinistra Piave, sulle pendici delle prealpi bellunesi, unitamente a una frizzante *Bianchetta* di Riva Terche di Antonio Dall'Asen Centurini, zone e nomi che lasciano intravedere una frontiera verso le contermini regioni trevigiane («Viticoltori premiati», in *L'agricoltura bellunese*, XII, 6, 1913, p. 14).

²⁷ Nelle interviste l'aspetto quantitativo della produzione è di norma riferito con orgoglio. Che la quantità del resto dovesse essere il giusto metro di misurazione della vite americana era esplicitamente predicato da monsignor Fiorenza: «la vite americana è un vero miracolo di produzione, miracolo che avete veduto voi stessi per vent'anni, qua sulle colline di Cimia e di Colmias... 60,000 chilogrammi di uva americana raccolta in un paesello tanto piccolo come è Menin» e continua poi ricordando che dieci viti americane hanno fornito 13 kg il primo anno, 64 il secondo, 740 il terzo e 945 il quarto! (F. FIORENZA, *Ricordo della festa campagnuola fatta a Colmias di Menin il 23 novembre 1877*, op. cit., p. 6).

dalla letteratura: «In boca te l sént an cin fortesìn / e questo l dimostra che mas'cio l'è l vin»²⁸.

Produzione per autoconsumo, o per mercato limitato e locale, o temporaneo come quello possibile con l'esposizione della frasca. Il vino era la risultante di uvaggi, miscele di uve, con forte impronta soggettiva: *Grinte, Mericana nera, Mericana bianca, Saibel, Bacò, Clinto...* La quantità diede la possibilità di aumentarne il consumo individuale, prevalentemente in una sfera familiare però, entro la quale, dopo decenni di tolleranza, finì per essere relegato il nuovo vino americano, essendogli inibito il mercato più che per via della sua bassa gradazione alcolica, per la presenza di alcol metilico e per la connotazione negativa che lo accompagnava a seguito del suo sapore sgradevole²⁹. A mantenere il vino nella sfera dell'autoconsumo familiare contribuì la convinzione, diffusa tra gli strati popolari, che individuava nel vino prodotto con le proprie mani (in collaborazione con i piedi) il vino sicuro, in opposizione al vino delle osterie, manipolato da altri e quindi sospetto. Maresio Bazolle ha ben descritto questa radicata cultura contadina del vino:

«Ora è preferita la vite bianca, e specificatamente quella che dà l'uva così detta *bianchetta*, dalla quale si ricava un vinello leggero sì, come altrimenti non può qui essere, ma limpido, e piccante, quale viene qui aggradito nell'estate, ed in particolare dai contadini. Circostanza questa per cui trova favorevole smercio massimamente fra gli osti di campagna. I contadini prediligono il nostro vino bellunese dapprima perché ne sono abituati, e poi perché sanno che è sincero, di uva, e non *fatturato* fatto, come dicesi, in *soffitta* anziché in *caneva*, o mescolato con ignoti ingredienti, come è quello che loro somministrerebbero questi osti»³⁰.

Parole illuminanti, che permettono di cogliere al di sotto delle procedure di lavorazione, la percezione contadina del fare il vino come un processo unitario, che parte dalla messa a dimora della pianta, la sua crescita, la sua regolazione annua con la potatura, la lavorazione del suo prodotto con il controllo personale della fermentazione, l'assaggio del mosto (quasi rituale, con le castagne), la conservazione in recipienti appositamente puliti perché il vino mantenesse il suo sapore senza me-

²⁸ G.L. SECCO, «Al vin nostran», in *Polenta e tocio*, Belluno, Tarantola, 1972, p. 65: «Le tère nostrane no le è da "Soave"; / al siolo l'è poc e masa le grave / al frét mai no l mòla par longhe stajon / e l vin, senza calt, no l gnen vero bòn. / An poc mericana, an cin de bacò, / al resto clinton, par quel che ghe n sò. / I pì co ste ùe i fola tut-un / e gnen fora an vin che l sa da parfun / de fragola, tèra e n cin da fiadón, / che a crescer la vit ghe ol tanta pasion. / Bèl scur al se mostra te l gòto de viero / e pur se te beve te resta sinziero, / che l grado l'è bas e ghe ol mèda secia / par farte scaldar pulito la recia! / In boca te l sent an cin fortesìn / E questo l dimostra che mas'cio l'è l vin!».

²⁹ La messa al bando del *vin clinto* è stata sancita da un legge del 1931, periodo nel quale si riteneva completata la ricostituzione del vigneto nazionale e si considerava deteriorare la presenza sul mercato di un vino a bassa gradazione alcolica e «di pronta beva» (*Il vino clinto di Villaverla*, sito internet).

³⁰ A. MARELIO BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, op. cit., II, p. 168.

scolanze di essenze lignee, i travasi e infine il consumo, a tavola, nel luogo di lavoro, sotto un albero frondoso, e soprattutto con frequenti visite in cantina per centellinare il vino in una scodellina sempre a portata di mano, mai lavata, perché non disperdesse colori e sapori del vino: con questo gesto il contadino portava a compimento l'unitarietà del ciclo. In solitaria. L'appagamento era dato, mancando il calore collettivo dell'osteria, dalla percezione di questa unitarietà del processo: quello che beveva era il suo vino, il frutto della sua fatica, delle sue conoscenze, della sua capacità. Del resto, la stessa morale sul vino predicata dai padroni indicava nel consumo individuale, a casa, l'atteggiamento corretto, mentre l'abuso iniziava quando si superava quel confine privato, e si finiva nell'osteria: Bellati è esplicito nel ricordare ai suoi coloni che il vino a casa fa bene, all'osteria fa male³¹.

In tale cultura del vino restava lontano l'orizzonte del consumo in osteria, la cui soglia veniva varcata di rado, nelle poche volte in cui vi era l'esigenza di recarsi in paese, oppure nelle fiere. Perché si possa sviluppare, in un contesto rurale, un atteggiamento di frequenza di un'osteria bisogna che si rompa l'unitarietà di quel processo di produzione del vino: ci vuole un'esistenza che non contempli nel suo sviluppo un rapporto con la produzione di vino o che ne contempli solo qualche fase. Ci vuole una trasformazione di tipo sociale. Bisogna inoltre che si sviluppi una domanda di vino non più soddisfatta nell'ambito dell'autoproduzione. Dal mondo rurale non sono sorte le osterie, tutt'al più le frasche, per la vendita temporanea di un'eccedenza, o per soddisfare un bisogno imprevisto. Eppure anche in contesti rurali si assistette dalla fine dell'Ottocento a una diffusione capillare delle osterie.

Nel denunciare all'inizio del Novecento l'aumento del consumo di vino, il dottor Carlo Pagani non aveva dubbi nell'indicare l'emigrazione come responsabile di questo nuovo costume:

«Il nostro giovane emigrante... si trova libero, senza il controllo diretto dei famigliari, si trova alla fine della settimana con un discreto gruzzolo di monete sonanti a sua disposizione, e, se non ci pensa per conto suo, trova sempre qualcuno che lo invita a santificare la sua libertà, il suo giorno di riposo, i suoi sudati guadagni con un bicchiere di vino o di birra... Le abitudini contratte all'estero si seguono al ritorno in patria, dove i sudati e non sempre abbondanti guadagni non sanno resistere alle allettanti lusinghe degli infiniti bettolieri, che, all'emigrante che beve, spremono di tasca fin l'ultimo centesimo; che lo intossicano con le peggiori porcherie; che gli faranno credito finché lo sapranno solvibile e che, dalle sue fatiche, troveranno i mezzi per ingrassare beatamente alle sue spalle»³².

³¹ G.B. BELLATI, *I ricordi di Nane Gastaldo ai coloni. Lunario per 1869*, Feltre, 1869, p. 22.

³² C. PAGANI, «Pellagra, alcoolismo e tubercolosi in Provincia di Belluno nei loro rapporti colla emigrazione», in *L'Agricoltura bellunese*, XII, 3-4, 1913, pp. 1-14. Il consumo di vino aumentò a litri 41,3 per individuo (liri 53,1 compresi birra e alcolici) secondo un calcolo per difetto che teneva conto del vino daziato, escludendo il consumo casalingo. Una statistica

È il cambiamento di ruolo del contadino diventato emigrante, operaio, operaio non di fabbrica, ma nei cantieri, nelle miniere, nelle gallerie, nelle costruzioni, che va posto all'inizio della stagione delle osterie nei nostri paesi; costretto all'estero, ha dovuto staccarsi dal ciclo di produzione del vino, ha dovuto adattarsi a consumare del vino altrui, è diventato versatile di gusti, vini e birre, ha scoperto la forza del denaro come mezzo per procurarsi un bene di consumo, è in una parola culturalmente predisposto a varcare quella soglia dell'osteria che lui o i suoi padri avevano saltuariamente oltrepassato. D'altronde, «sganciato» dall'economia familiare, il cui peso era caduto sulle spalle della moglie, con la forza psicologica della sua nuova «professionalità», al ritorno poteva godere di ampio tempo libero e tendeva a passare la maggior parte del suo tempo in paese piuttosto che nell'orizzonte ristretto del cortile e della famiglia. A questo aumento dei consumi si rispose con una capillare diffusione delle osterie, le quali per procurarsi il vino dovettero ricorrere al mercato extra-provinciale. Le nuove malattie, l'oidio e la peronospora negli anni ottanta dell'Ottocento, e la terribile fillossera negli anni del primo dopoguerra, annullarono le capacità di produzione per il mercato dei vini di qualità nell'area vinicola del Feltrino occidentale³³; la nuova produzione basata sui vitigni americani non poteva subentrare sul mercato per le ragioni ricordate della modesta gradazione e per il sapore asprigno: per gli osti fu gioco forza rivolgersi ai mercati della pianura, padovana e trevigiana in particolare. Per soddisfare tali esigenze si ritornò ad aprire la frontiera verso la pianura, come nella prima metà dell'Ottocento, ma questa volta non già per importare vitigni da acclimatare, ma per acquistare del vino

del 1884 fissava il consumo medio per abitante in Italia a litri 68,4, salito a litri 91 nell'ultimo decennio dell'Ottocento (R. MONTELEONE, «Socialisti o "ciucialiter"? Il PSI e il destino delle osterie tra socialità e alcolismo», in *Movimento operaio e socialista*, gennaio-aprile 1985, p. 6).

³³ Il carattere congiunturale della straordinaria crescita e produzione vinicola nel Feltrino occidentale è con chiarezza indicato da Volpe: «nell'anno 1850 incominciò a menar strage in quasi tutti i vigneti d'Italia la crittogama della vite... distruggendo completamente ogni produzione non solo, ma rovinando anche le piante...; i vigneti del Bellunese e del Feltrino furono quasi del tutto rovinati. Nel solo distretto di Fonzaso... la malattia non si estese e fu appunto allora che la coltivazione della vite prese largo sviluppo in quei paesi, e si abbandonò ogni altra coltura per attendere a questa sola, facendo piantagioni dappertutto, perfino sui dorsi scoscesi di aspre montagne. In quell'epoca la esportazione del vino di Fonzaso ed Arsìe ebbe una grande vivacità, e i prodotti di questi due comuni si smerciavano in molte piazze del Veneto, come i migliori e a prezzi favolosi. Tale inaspettata e straordinaria risorsa diede vita a molte discrete fortune, ravvivò l'industria vinicola locale, e permise una coltivazione intensa di questa carissima pianta» (R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella Provincia di Belluno*, op. cit., p. 95). La fortuna quindi del *vin de Fonzaso* era legata a un ciclo congiunturale che si esaurì nel 1884 con la scoperta della peronospora anche sui vitigni del Feltrino occidentale: fu la fine del periodo d'oro della viticoltura di Fonzaso e Arsìe (*Il vino di Fonzaso*, op. cit., p. 40). L'arrivo delle malattie americane (oidio, peronospora e fillossera) fu «prima il motore e successivamente la rovina della viticoltura nel Bellunese» (S. SOLIGO, «Evoluzione e attualità della viticoltura nel bellunese», in *Progetto a regia regionale «Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how»*, op. cit., p. 20).

già pronto, vino che, per trovare chiusa la strada dell'esportazione verso la Francia, era ben lieto di potersi riversare sul mercato interno. Nel 1913 sui mercati bellunesi erano disponibili i seguenti vini: un *Padovano*, del *Raboso*, del *vino d'Arsiè*, il *Clinton* e un *Corbinello*³⁴.

Questo processo di dipendenza dal mercato «estero» per il vino fu dovuto anche all'assenza di tentativi di una moderna produzione enologica in provincia, alla mancata attivazione della quale, oltre la debole vocazionalità del territorio, concorsero una mancata cultura del vino (se su come allevare la vite si consumarono tante parole non si fece altrettanto su come fare il vino), e un mancato spirito oggi si direbbe imprenditoriale, che tentasse almeno qualche avventura sul mercato: con sincerità Maresio Bazolle, uomo cui non facevano difetto i capitali, confessa che «è sempre difficile di vendere il vino, e gli vengono sempre trovati difetti, mentre vendendo l'uva si risparmia tempo, spese, fatiche, fastidi e perdite di genere»³⁵.

Certo a giustificare in parte queste politiche di piccolo cabotaggio, vanno tenuti presenti la particolare congiuntura degli ultimi decenni dell'Ottocento, con l'oidio e la peronospora che decimavano la produzione, la mancata perequazione fondiaria con le imposte più elevate d'Italia a frenare possibili trasformazioni delle rendite in accumuli di capitale e la mancata autonomia finanziaria conseguente all'istituzione del nuovo organismo della Provincia³⁶. In assenza di investimenti padronali, anche a seguito dell'infelice esito delle sperimentazioni di Bellati, la coltivazione e produzione del vino rimase dunque nelle mani dei piccoli proprietari e dei coloni, i quali, riuscendo a produrre per sé e in diversi casi anche per un mercato locale, hanno mantenuta viva la coltivazione della vite e la produzione del vino, con un livellamento verso il basso conseguente alla prevalenza accordata, per ragioni di sopravvivenza, ai vitigni americani, il cui vino dal terribile sapore *foxy*³⁷, ne pregiudicava uno smercio sul mercato. I tentativi sperimentali degli anni trenta non ebbero come risultato se non quello di mantenere aperta la possibilità di coltivare vitigni diversi da quelli americani, ma nell'area ristretta del

³⁴ «Bollettino della Camera di Commercio e Industria», in *L'Agricoltura bellunese*, XII, 5, 1913, p. 12.

³⁵ A. MARELIO BAZOLLE, *Il possidente bellunese*, op. cit., II, p. 169.

³⁶ «In nessun paese [d'Europa] l'imposta fondiaria è così esorbitante ed eccessiva quanto in Italia... la provincia di Belluno, risulta dall'Estimo stabile come la più aggravata al paragone delle consorelle della Venezia e della Lombardia, è in realtà quella Provincia che in Italia sopporta la maggiore e la più eccessiva imposta sui terreni»: lire 11,50 d'imposta per ettaro, doppia rispetto ad altre realtà (P. BAJO, *Sulla decadenza*, op. cit., pp. 16-41). Sull'occasione persa di fare della Provincia un organismo di governo con ampia autonomia risulta stimolante F. VENDRAMINI, *Storia dell'Amministrazione Provinciale di Belluno*, I, *Dall'annessione alla Grande Guerra (1866-1918)*, Belluno, Provincia di Belluno, 2004.

³⁷ Nel mercato di Feltre nel 1886 risultava in vendita un vino americano «dal temuto sapore foxy», cioè acido («Mercato», in *Bollettino dei Comizi Agrari di Belluno e Feltre*, I, 1, 1886, p. 10).

Feltrino occidentale e in pochi altri centri. Oltre le associazioni agricole con i loro dirigenti e tecnici³⁸, a stimolare tale produzione furono in loco degli empirici appassionati, come Angelo Faoro *Oselét* ad Arsié e Severino Furlin *Mòl* a Fonzaso: loro erano il tramite tra il moderno vivaio di Padergnone e i viticoltori locali (ancora una volta è la linea della Valsugana, la frontiera del Trentino, cui resta aggrappato questo lembo di territorio feltrino per continuare la sua tradizione viticola di qualità).

Quando, sul finire degli anni cinquanta, si prospettò la possibilità di contrarre mutui, dunque di trovare all'interno della sfera statale del capitale con cui attivare una produzione enologica in una moderna cantina sociale, l'iniziativa non trovò più energie nei paesi: Arsié aveva perso la sua terra migliore a Rocca, finita sotto il lago del Corlo, e le sue ultime forze emigrate alla volta dell'Australia; Fonzaso aveva registrato l'emorragia di tante forze fresche alla volta del Canada.

Questo vuoto produttivo ebbe due conseguenze: a livello di consumo continuò la diffusione prevalente dei vini della pianura e a livello di cultura del vino si registrò un'influenza crescente di culture del vino provenienti da altre aree regionali che riflettevano cambiamenti in atto nella società italiana a cavallo tra gli anni cinquanta e sessanta. Fino agli anni settanta il vino continuò ad arrivare nella nostra provincia in damigiane sormontate in carichi a piramide sui cassoni dei camion, damigiane che finirono per affiancare le botti nelle cantine; l'etichetta indicava la paternità, *Valpolicella superiore*, *Trebbiano classico*, e poi *Merlot*, *Tocai*, *Cabernet*. Le cantine erano quelle delle osterie, ma sempre più frequentemente anche delle botteghe (se non proprio cantine almeno magazzini) e anche quelle di qualche privato. Il primo colpo alla cultura del vino così come la si è fin qui ricostruita fu portato dall'aumentata possibilità di acquistarlo. Tale atto fu esplicitamente sollecitato dal mercato con la messa a disposizione, dopo anni di fiaschi rivestiti di paglia, delle bottiglie e bottiglioni con il tappo corona, che snelliva la procedura rispetto all'imbottigliamento manuale dalla damigiana. Ma, ed è questo un secondo elemento di cambiamento nella cultura del vino, con il tappo corona il vino perse la paternità e divenne un semplice «rosso» oppure «bianco». Questa perdita di identità del vino immesso sul circuito commerciale avvenne in parallelo con un'opposta rivalutazione dei vini da ristorazione scoperti come tipici attraverso la concessione della DOC (1963)³⁹. L'impatto fu lacerante: di colpo invecchiò la procedura tradizionale del

³⁸N. RIZZOTTO, «Per la valorizzazione della produzione vitivinicola del Feltrino», estratto dalla rivista *Agricoltura delle Venezie*, 1959, pp. 1-11, e ID., «Contributo allo studio della viticoltura nel Feltrino, estratto dalla rivista *Agricoltura delle Venezie*, 1961, pp. 357-378.

³⁹Comincia in questo periodo l'integrazione del vino di qualità in percorsi gastronomici basati su «prodotti tipici» e, grazie allo sviluppo dell'automobile, a portata di crescenti strati di popolazione (A. CAPATTI, *L'osteria nuova una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food, 2000, p. 178).

vino fatto in casa a uso familiare, il consumo del vino moderno nella bottiglia etichettata, simbolo di progresso, creò frustrazione, la qualità era per pochi palati culturalmente aperti a questa nuova frontiera qualitativa del vino⁴⁰. Il tutto mentre dalle prealpi si avvertiva l'avanzare della cultura del *Prosecco*. Il tutto nel volgere di pochi anni. Da restare smarriti. Questo straniamento è efficacemente reso dalle «rime vinose» di Giancarlo Dal Prà: la vecchia e radicata cultura del farsi il vino e di bere il vino dal fiasco con le *venghe* insidiata dal tappo corona e all'opposto allettata dalla nuova esigenza di bere raffinato⁴¹.

Chissà se, negli scenari futuri previsti per il vino, si riuscirà a percepire l'antica unità del processo accarezzando un bicchiere di vino locale i cui sapori ti trasmettano, oltre i fruttati e gli odori di muschio dei sommelier, più modestamente dolcezze e perché no? anche asprezze della nostra terra? Il bere vino rimane, al di là di un'esperienza sensoriale, una scelta culturale.

⁴⁰ Un manifesto di questa nuova cultura del vino può essere considerato il libro di Paolo Monelli *O.P. ossia il vero bevitore*: «In questo libro intendo parlare del vero bevitore, che si distingue dal bevitore corrente, dal beone... e che sarà indicato con le lettere O.P., iniziali delle parole latine *optimus pотор*. Prima di tutto l'O.P. è soprattutto bevitore e intenditore di vino... sa che il vino, se può trionfare da solo, con l'accompagnamento di bocconcini piccanti, in una bevuta che duri tutta la notte, è anche perfetto condimento dei pasti; e sa quale vino si convenga a questo o quel cibo, e con che ordine debba comparire sulla tavola del banchetto, e come debba essere mesciuto, fresco di cantina o riscaldato, e in quali bicchieri, di che forma e colore» (P. MONELLI, *O.P. ossia il vero bevitore*, Milano, Longanesi, 1963, pp. 12 e 17).

⁴¹ Questi temi si intrecciano nella sua poesia: «*La me vigna la è bela / come 'na sposa / che rit, / e i filar de le vit / che se cor drio / cargài de ua / che se matura al sol, / me mète n'alegreza, na tal sodisfazion, / che no la pol proar / chi no laora / la tera*» («Mare deme da beber»). «*An vin a tap corona; / corona che te resta, / se te te fida a berlo / ben streta sulla testa*» («Parlando de vin»). Nella poesia «El processo», in una cantina i vecchi vini di qualità Chianti, Bardolino, Lagrein, Pinot, Bordò, Barbera, Marzemino, Barolo, Opera Pia, Vernaccia, Malvasia mettono sotto processo i nuovi arrivati Merlot, Cabernet, Prosecco e Tocai, imputati in quanto «*l'ua no i l'ha mai vista*» (G. DAL PRÀ, *Le rime... vinose*, Feltre, 1972).

Cuocere il mosto

Le nuove frontiere di una tradizione marchigiana

di Emanuela
RENZETTI

Abstract

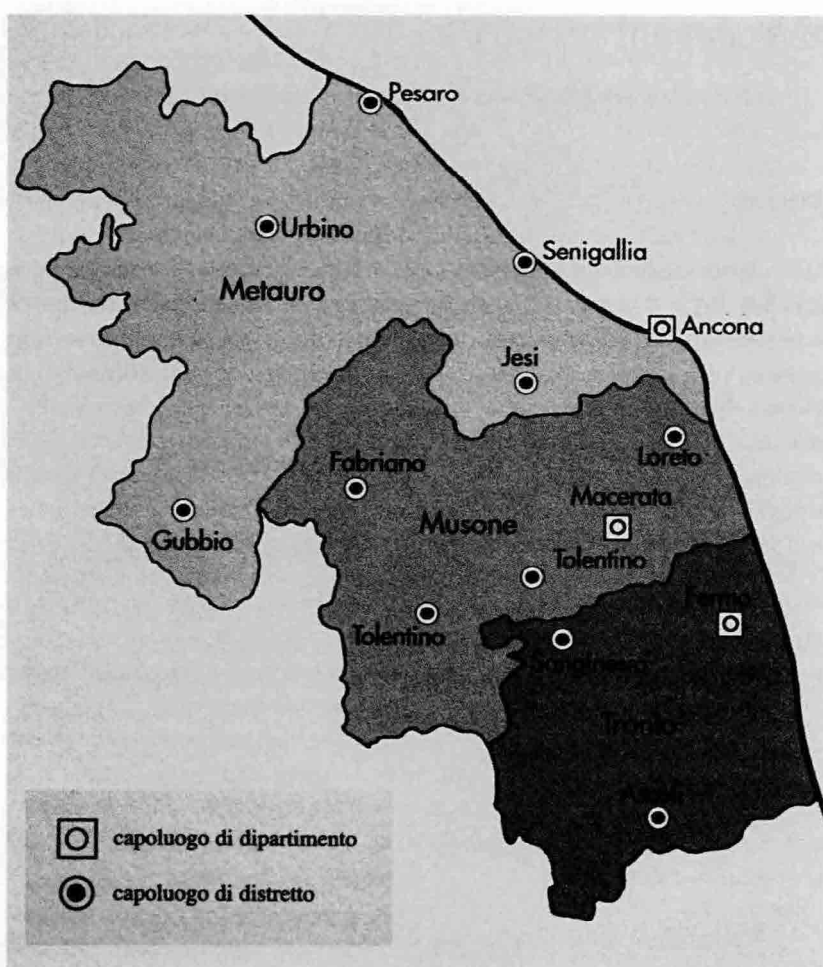
Una rilettura delle fonti, di quelle classiche e di quelle moderne, consente di stabilire che, se la pratica di cuocere i mosti era nata per ottenere vini liquorosi e medicinali, successivamente si è trasformata in metodo per garantire una migliore conservazione. Nelle Marche, e precisamente nel territorio dell'antico Piceno, l'abitudine alla cottura che sembra avere radici arcaiche, ha conservato nei secoli l'originaria prerogativa divenuta poi abitudine culturale sia per motivi pratici di economia lavorativa, sia per motivi legati al gusto. È dunque possibile ritrovare ancora oggi nell'uso questa doppia funzione non priva di ripercussioni sull'attuale promozione e commercializzazione di un prodotto tipico.

Cooking the grapemust. The new frontiers of a Marche tradition. A re-reading of classical and modern sources allows us to establish that, while the practice of cooking musts started for the production of liqueur and tonic wines, it later became a way to ensure better conservation. In the Marche region, in particular in the old Piceno territory, this custom of cooking the must seems to have ancient roots and was preserved over the centuries with the original impulse later becoming a cultural trait as much as for practical reasons of the economy of labour as for reasons of taste. It is therefore possible to find this dual function still operating and not without repercussions on the current promotion and marketing of a typical local product.

Nell'antica cantina della casa dei miei nonni, dietro l'arco che immetteva nella parte destinata al «vino vecchio», appoggiata tra questo e il muro esterno, c'era la *fornaciola*, con sopra incassata la sua grande caldaia di rame, alta rispetto alla bocca dove si faceva fuoco e raggiungibile attraverso i gradini a mattoni addossati alla parete. Una finestrina, chiusa solo da un'inferriata, dava luce a quell'angolo e, soprattutto, consentiva l'immediata fuoriuscita dei «fumi» quando la caldaia si accendeva per fare il «cotto». Questo aggettivo sostantivato, nelle mie prime esperienze lessicali, ha presto individuato una bevanda a me vietata che, tuttavia, un po' paradossalmente, possedevo da quando ero in fasce, dato che un certo numero di bottiglie, contraddistinte dal mio anno di nascita scritto a inchiostro su un cartiglio ritagliato e appiccicato ai vetri marrone scuro, erano state riempite e accantonate da mio padre, e altre, che differivano solo per la specifica della cantina di produzione, mi erano state regalate dal suo migliore amico¹. Mio nonno me le aveva fatte vedere quando ero



¹ Nella mia regione era un tempo usuale donare per la nascita di un figlio (una volta solo per quella dei maschi) vino cotto spillato da una botte vecchia che sarebbe stato aperto, a



1. Le Marche dal 1810
al 1815.

ancora piccola, forse nella mia prima discesa in cantina. Ricordo di avergli stretto forte la mano e di essere stata attaccata alla sua gamba nell'affrontare l'oscurità delle scale, il fresco umido che ci spirava attorno e quegli odori sconosciuti. A lume di candela aveva prelevato due fiaschi di cotto da dare al primicerio per la messa e mi aveva indicato il mio. Di alcune di quelle bottiglie ho potuto disporre al compimento del diciottesimo anno, quando ormai conoscevo bene profumo e gusto di quel vino; altre, sono ancora in cantina e attendono una buona occasione per essere aperte. La conoscenza del profumo e del gusto di quella bevanda, tuttavia, risale a quando ho cominciato a condividere il cibo degli adulti poiché, nella cucina marchigiana e più specificamente in quella di mia nonna, il vino cotto entra in molte ricette, specialmente nelle paste e negli impasti dei

discrezione dei parenti, alla maggiore età, in occasione del matrimonio, o in qualsiasi altra ricorrenza ritenuta importante.



2. La vendemmia.

dolci, nella preparazione e cottura delle carni e anche in alcune di pesci².

Quando al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina l'ipotesi di dedicare al vino e alle sue culture e colture un Seminario Permanente di Etnografia Alpina si è concretizzato in un primo illuminante incontro con Attilio Scienza, mi è venuto subito in mente il vino cotto e, parlando di esso, sono stata sollecitata a indagare quali fossero le ragioni peculiari connesse alla sua preparazione. È quello che nel corso

² U. BELLESI, E. FRANCA, T. LUCCHETTI, *Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche*, Ancona, Il lavoro editoriale, 2010; per le ricette rinvio a L. BRUNI, *Le Marche. Ricette raccontate*, Rimini, Idea Libri, 1999; P. CARSETTI, E. MIGLIORELLI, *La cucina delle Marche*, Roma, Newton Compton, 2010; segnalo, inoltre, che mia nonna usava il vino cotto in molte altre situazioni ma, per limitarsi a quelle che hanno a che fare con preparazioni alimentari, era ad esempio solita lavare le budella che impiegava per insaccare salsicce e *ciabuscoli* con vino cotto e aglio per disinfettare e insieme aromatizzare i suoi salumi.

della ricerca effettuata nei mesi successivi mi sono proposta di fare e di cui darò ora conto.

Lo vò cotto, secondo la dizione dialettale marchigiana che usa foneticamente troncare l'ultima sillaba dei sostantivi, non è veramente vino, bensì, mosto cotto³. È certo bevanda antichissima che si colloca oggi entro la categoria dei prodotti agroalimentari. Realizzato nelle Marche e in parte dell'Abruzzo⁴, conosce varianti anche più a sud⁵ e la zona enologica di produzione della regione Marche è contenuta fra l'alto Maceratese e l'Ascolano. La millenaria storia del vino cotto piceno è da ricollegare a uno dei primi metodi di trasformazione delle uve generate nell'area geografica che gli antichi greci denominavano Enotria, metodo forse trasferito da loro stessi, o forse già in uso presso i piceni, abitanti di questo territorio⁶. Con il toponimo «Piceno» ancora oggi si individua infatti gran parte della zona centro-meridionale della regione Marche che dalla catena appenninica scende al mare; l'area di produzione si estende appunto nella porzione compresa tra il fiume Tronto e il Potenza. All'interno di questo territorio il vino cotto è ottenuto secondo una tecnica e dei metodi di preparazione e di invecchiamento assai antichi che ancora oggi forniscono una bevanda dalle singolari caratteristiche organolettiche. Nelle Marche la sua produzione e il suo consumo erano ampiamente diffusi, tutti i mezzadri come tutti i proprietari dei fondi ne possedevano almeno una botte⁷, ma il paese dove se ne otteneva uno di altissima qualità era ed è tradizionalmente⁸ Loro Piceno, in provincia di Macerata. Nei palazzi nobiliari e padronali che sorgono lungo le caratteristiche vie

³ Secondo la tradizione, il mosto di uve locali, quali *cacciò, chiapparò, pecuri, macerati, passerì, pagadebiti, galioppa, santa Maria* e di un'indefinita «uva marchigiana» dal colore caratteristico e oggi, più semplicemente, di *Trebbiano, Malvasia, Passerino* e *Sangiovese*, viene scaldato e cotto a fuoco diretto in caldaie di rame fino a farne evaporare un terzo o la metà dell'acqua, talora aggiungendo, a scopo aromatizzante, qualche mela cotogna in ragione di una per ogni quintale d'uva circa.

⁴ Con l'operazione cofinanziata dall'Unione Europea, Feaoag-Orientamento, nell'ambito dell'attuazione del P.I.C. Leader+, infatti, anche la regione Abruzzo ha avviato la costituzione di un soggetto collettivo per la promozione e commercializzazione del vino cotto. Ha preso così a operare con sede a Roccamontepiano, paese che sorge lungo le pendici dell'omonimo monte, posto ai piedi del versante orientale del massiccio montuoso della Maiella, in provincia di Chieti, il Consorzio dei Produttori di Vino Cotto d'Abruzzo.

⁵ Quasi omonimo è, ad esempio, il vincotto pugliese. Un mosto di uva ridotto con lenta cottura di circa un quinto che ha colore scuro e sapore dolce ed è prodotto con varietà autoctone di uve rosse da vino, le *Negroamaro*, le *Primitivo* e con altre tra cui *Malvasia* e *Baresana*. Il suo gusto impedisce di considerarlo un aceto, sebbene un aceto agrodolce possa essere prodotto partendo da una base di vincotto. Viene usato sia come ingrediente sia come condimento oppure, se diluito in acqua, come bevanda.

⁶ C. MASTROCOLA, A. MENICONI, A. TOMASSUCCI, A. TOMBESI (a cura di), *Caroenum. Alla scoperta del vino cotto*, Macerata, Camera di Commercio I.A.A. di Macerata, 2002.

⁷ G. ANTONELLI, *La mezzadria marchigiana e le Marche*, Roma, G. Menaglia, 1945, p. 49.

⁸ La tradizione è confortata da una serie considerevole di fonti: libri di conti, diari e carte di famiglia e soprattutto, per i documenti più antichi, da gabelle, dazi e contratti; cfr. L. LINFOZZI, T. PISANI (a cura di), *Inventario dell'Archivio Storico Comunale di Loro Piceno*, Macerata, Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, 2004.



3. La *fornaciola* arde e il mosto si sta scaldando.

di questo borgo si è addirittura sviluppata un'interessante architettura in funzione della pigiatura dell'uva e della bollitura del mosto. Agli ingressi delle cantine, infatti, hanno trovato posto le voluminose caldaie di rame impiegate per la cottura che sono inserite in una struttura in muratura alla cui base c'è lo spazio necessario per far fuoco con legna da ardere, le *fornaciolo* o *fornacchiole*.

Loro Piceno vanta dunque la più alta qualità nella regione per il tipo di produzione che si sta indagando e ogni anno dedica al vino cotto una sagra di una settimana che, iniziata al pari di molte altre in Italia nel periodo fascista come festa dell'uva e ripresa nel 1948 con carri allegorici addobbati con viti e grano, in tempi più recenti, si è trasformata divenendo un avvenimento particolare e apprezzato⁹.

Nonostante la lunga tradizione, la qualità e il successo fra enologi

⁹ M. LIMITI, *Guida al folklore delle Marche*, Urbisaglia, Villa Maina, 1988. A Loro Piceno, inoltre, negli ambienti adiacenti il chiostro della chiesa di San Francesco, è allestita una mostra permanente sul vino cotto, ideata come percorso che dalla raccolta dell'uva giunge all'invecchiamento del vino nelle botti. Si apre con canestre in vimini e canne, cassette di legno e *viuncetti* che venivano usati per la raccolta delle uve durante la vendemmia. Dopo la raccolta, l'uva o era gettata nelle *canà*, recipienti a base rettangolare o quadrata di legno o in muratura dove veniva pigiata, oppure in una pigiatrice manuale come quella in mostra. Il mosto si raccoglieva in una secchia in legno con due doghe opposte più alte delle altre da utilizzare come presa. Le scorze e i graspi erano messi nel torchio per la seconda spremitura. All'interno dell'allestimento è stata ricostruita una *fornaciola* e sono esposti alcuni esempi di *stanatu*, un attrezzo di rame con manico che è una sorta di grosso ramaiolo, e di *schiumarola*, una ramina per schiumare il mosto. Con la *'mbottatora*, una sorta di grande imbuto, si riempivano le botti di vino ancora caldo, operazione che veniva fatta con *lu stanatu*; cfr. www.loropiceno.org

e degustatori, il cotto, non essendo considerato propriamente un vino, non poteva essere commercializzato¹⁰ e solo dopo una battaglia iniziata nel 1973 e durata anni, ha ottenuto finalmente un riconoscimento. Con decreto ministeriale del 18 luglio 2000 è stato inserito nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali, ciò significa che può continuare a essere non solo prodotto¹¹, ma anche venduto¹². Vale la pena ricordare che fino a duecento anni fa – lo attestano documenti mercantili – partiva ancora dal porto di Ancona non più in anfore, come in epoca romana, ma in barili, verso molti paesi d'Europa¹³.

1. Le frontiere del vino cotto dal mondo classico alla prima età moderna

Gli antichi romani producevano e variamente consumavano diversi tipi di mosti cotti: fra quelli più frequentemente menzionati nelle fonti scritte si devono ricordare il *caroenum*, il *defrutum* e la *sapa*¹⁴. Tutti e tre questi mosti venivano concentrati tramite ebollizione e si differenziavano a seconda della percentuale di acqua residua. La *sapa* e il *defrutum* compaiono in un frammento di Varrone (116-27 a.C.) riportato nel *Linguae latinae thesaurus* (1531) da Robert Estienne, grammatico francese: «*Sapam appellabant quod de musto ad mediam partem decoxerant; defrutum, si ex duabus partibus ad tertiam redegerant defervefaciendo*»¹⁵.

¹⁰ L'articolo 5 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, lettera f, ne vietava infatti la commercializzazione.

¹¹ La regione Marche si impegna da anni per dare un futuro a questo prodotto: oltre ad averlo inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali, ha previsto anche aiuti specifici per la sua produzione all'interno del Piano di sviluppo rurale approvato dalla Comunità europea per il periodo 2000-2006. È stato inoltre finanziato uno specifico progetto all'Assam (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) finalizzato a individuare standard igienico-sanitari ottimali, a definire i requisiti qualitativi del prodotto, a omogeneizzare le varie tecniche produttive attualmente esistenti sul territorio e a redigere, infine, un disciplinare di produzione ormai approvato. Esiste inoltre un'associazione dei produttori che raccoglie adesioni nelle province di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.

¹² F. LUCIANI (a cura di), *I prodotti tradizionali della Regione Marche*, Ancona, Regione Marche, 2006, pp.17-18.

¹³ G. VALENTI, *L'economia rurale nelle Marche*, I, Macerata, F.lli Mancini Tipografi, 1888, p. 327.

¹⁴ Anche la *sapa* è prodotto tradizionale marchigiano e può essere definita una parente prossima del vino cotto. In effetti, anche la *sapa* si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è molto più spinta, in quanto si fa evaporare circa il 70%-80% della quantità iniziale. Un metodo empirico per stabilire l'esatta durata della bollitura (di media 10-12 ore) è quello di versare una goccia di *sapa* su un'unghia; se non scorre via, è segno che ha raggiunto la giusta densità. La *sapa* così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, di colore variabile dall'ambrato al rosso-violaceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Terminata la bollitura, il prodotto viene decantato e poi imbottigliato in recipienti di vetro, dove può conservarsi anche per alcuni anni. Un tempo, la *sapa* veniva utilizzata principalmente, come il miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro. Era molto apprezzata anche nella preparazione di condimenti balsamici.

¹⁵ L. ROMANI, *Antichi condimenti, la sapa e il garo*, in www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/parole/condimenti.html



4. Sopra al mosto bollente si è formata la schiuma.

Il processo di concentrazione per ebollizione viene inoltre chiamato in causa dai grammatici e dagli etimologisti antichi per cercare di rendere conto in qualche modo del significato di queste parole; in particolare, per il *caroenum* l'opinione è di Isidoro di Siviglia (560-636 d.C.) che nelle *Etymologiae* (X, 73) scrive: «*Caroenum eo quod fervendo parte careat; tertia enim parte musti amissa, quod remanserit caroenum est*», mentre per il *defrutum* è di Vittorino Grammatico (IV secolo d.C.) che nel *De definitionibus* (III, 7) precisa: «*In defruto apicem secundae syllabae imponere debetis, nam defervendo et decoquendo fit tale <vel> quod defrudetur, id est fraudetur coctura et minuatur*».

Plauto (250-184 a.C.), nella commedia *Pseudolus*, include un mosto cotto tra le migliori bevande atte a blandire l'animo e il palato: «*murri-nam, passum, defrutum, mellam, mel quoivis modi*»¹⁶ e Plinio il Vecchio (23 o 24-79 d.C.), che nella sua *Naturalis historia* annovera i cotti tra le più ricercate bevande dolci prodotte nella nostra penisola, dichiara (XIV, 80) che hanno un proprio sapore e non quello del vino, stabilendo anche un parallelo tra prodotti greci e latini: «*Nam siraeum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingenii non naturae, opus est musto usque ad tertiam partem mensurae decocto. Quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocatur*».

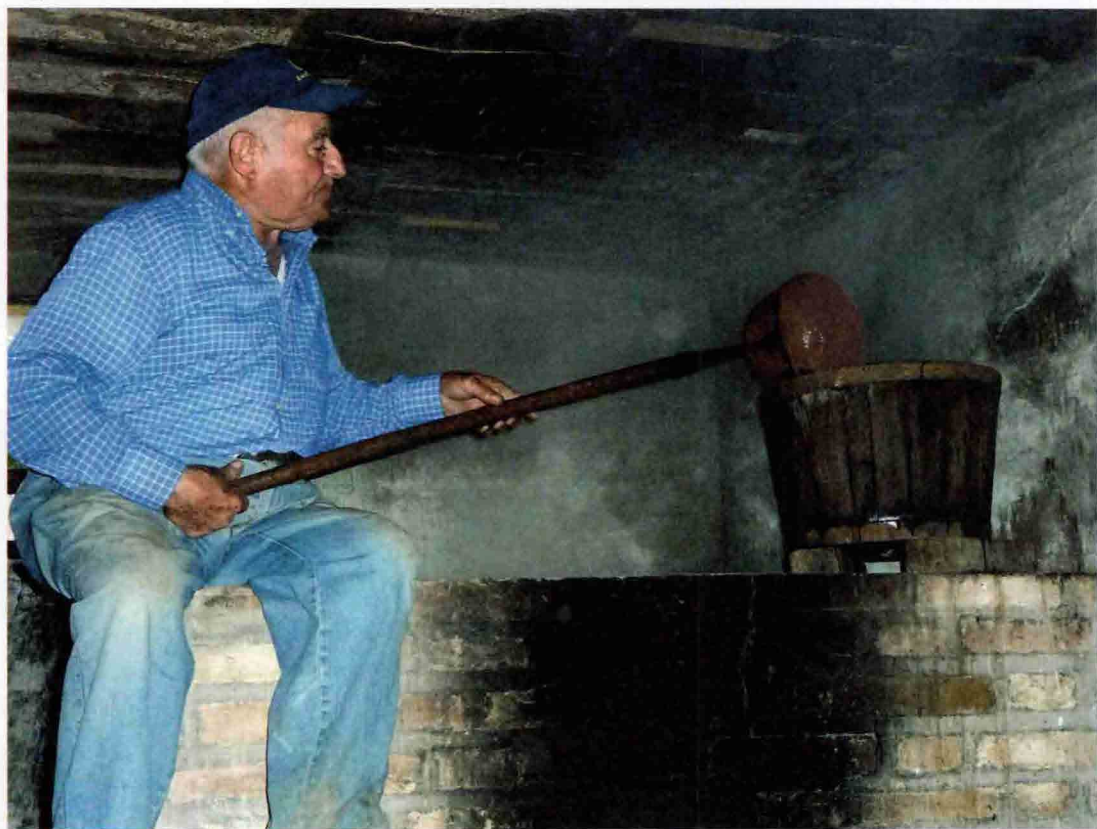
Inoltre (XIV, 136) consiglia il rispetto di un preciso calendario lunare nel procedere all'ebollizione del mosto «*cum sit caelum sine luna, hoc est in sideris eius coitu, neque alio die coqui iubent*».

¹⁶ E. PARATORE, G. FARANDA (a cura di), *Plauto. Pseudolus e Trinummus*, Milano, Mondadori, 2000, vv. 739-742.



5. L'operazione di schiumatura.

6. La fornaciola è spenta e il mosto è cotto. Con la ramina si rovescia nell'imbottatura e un tubo che passa attraverso il muro lo convoglia alla botte.



A prescindere dalle concentrazioni sulle quali i vari autori non sono tutti concordi, è certo che i mosti cotti, liquorosi e dolci, incontravano il gusto dei greci che spesso li aggiungevano a vini nobili e pregiati preparati con uve passite, molto mature ed essiccate al sole, per arricchirli ulteriormente di sapore¹⁷ forse perché, solo eccezionalmente, bevevano vino pretto¹⁸.

L'uso di cuocere il mosto, condiviso sulle opposte sponde del mare, divenne a un certo punto popolare; *caroenum*, *defrutum* e *sapa* comparivano nei banchetti imperiali e dei ricchi, ma Marco Porcio Catone (234-149 a. C.) nel *Liber de agri cultura*, Virgilio (70-19 a.C.) nelle *Georgiche* e Columella (4-70 d.C.) nel *De re rustica* ne attestano il consumo anche presso i coltivatori agricoli e gli schiavi. Quest'ultimo autore dedica un ampio capitolo del suo trattato alla cura che si deve avere per la conservazione dei prodotti della terra e segnala (XII, 20) che

«quin etiam diligenter factum defrutum, sicut vinum, solet acescere; quod cum ita sit, neminerimus anniculo defruto, cuius iam bonitas explorata est, vinum condire; nam vitioso medicamento tunc fructus, qui perceptus est, vitia < tur >. Ipsa autem vasa, quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam aenea esse debent. Nam in coctura aeruginem remittunt aenea et medicaminis saporem vitiant».

Si devono a Columella, dunque, due avvertimenti importanti, il primo relativo al possibile guastarsi del cotto al pari dei vini e al rimedio da porvi, il secondo riguardo al tipo di vasi in cui cuocere. Due questioni, come si vedrà, ancora attuali. Infine, l'ultima citazione dell'epoca classica risale a Rutilio Tauro Palladio che nel libro dedicato ai lavori del mese di ottobre dell'*Opus agriculturae* (XI, 18) scrive:

«Nunc defrutum, caroenum, sapa conficies. Cum omnia uno genere conficiantur ex musto, modus his et virtutem mutabit et nomina. Nam defrutum a defervendo dictum, ubi ad spissitudinem fortiter despumarit, effectum est, caroenum, cum tertia perdita duae partes remanserint, sapa, ubi ad tertias redacta descenderit: quam tamen meliorem facient cydonea simul cocta et igni subposita ligna ficulna».

Esperto possidente, Palladio fornisce nuovi dettagli all'uso: il tipo di legna da ardere e l'aggiunta di cotogne al mosto.

L'idea tutta romana che l'uva fosse il più vitale tra i prodotti della terra¹⁹ e anche il più cotto secondo il triangolo culinario di Claude Lévi-Strauss²⁰ e, quindi, il primo culturalmente, ben si concilia con l'ulteriore

¹⁷ M.-C. AMOURETTI, «Città e campagne in Grecia», in J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1996, p. 109.

¹⁸ I greci consideravano il vino schietto droga sacra e colui che ne beveva ne era posseduto; al contrario dei barbari, erano quindi usi mescolarlo in varia misura ad acqua nel cratere che è appunto simbolo del simposio; cfr. M. VETTA, «La cultura del simposio», in J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, op. cit., p. 126.

¹⁹ F. DUPONT, *Grammatica dell'alimentazione e dei pasti romani*, in J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, op. cit., pp. 145 sgg.

²⁰ C. LEVI-STRAUSS, «Le triangle culinaire», in *L'Arc*, XXVI, 1965, pp. 38 sgg., successivamente ripreso in ID., *Mitologia III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1971.

cottura che può rappresentare solo un potenziamento della sua intrinseca virtù. Sicché non stupisce che Tito Livio (59 a.C.-17 d.C.) racconti un episodio riguardo ad Annibale che ha del leggendario. Dopo l'inutile assedio di Spoleto, scavalcato l'Appennino e attraversata la valle del fiume Salinello, prima di dirigere sulla Puglia, Annibale si fermò ad Atri, nell'attuale provincia di Teramo. Qui, per ritemperare i suoi cavalli stanchi, gli autoctoni li sottoposero a massaggi dei garretti con vino cotto. La vicenda fissa il *terminus post quem* di un rimedio terapeutico e permette di considerarne la lunga durata dal momento che, nelle campagne del retroterra abruzzese e marchigiano, fino a poco tempo fa, si frizionavano col vino cotto le gambe dei neonati per farle sviluppare forti e diritte e si lavavano quelle dei morti perché fossero capaci di percorrere il lungo viaggio che li attendeva²¹. Livio aggiunge un argomento inedito a quelli fin qui collezionati: il *caroenum* sembra avere virtù corroboranti e toniche in veterinaria come nella medicina degli uomini²².

Strumento di modificazione delle proprietà naturali degli alimenti e delle bevande, la cottura è interpretata in funzione della salute e direttamente correlata alla medicina a oriente come a occidente. I recipe a base di vino sono innumerevoli già a partire da Dioscoride e Ippocrate e da Galeno e Celso, ma i dubbi sulle qualità e le proprietà dei differenti vini faranno spesso preferire il mosto cotto sia come alimento, sia come enolito²³. Le dissertazioni mediche e dietetiche si protrarranno per secoli e se tramonterà la convinzione di potenziare o migliorare gli effetti terapeutici del vino, non scomparirà neppure ai giorni nostri l'opinione di veicolare gli estratti fluidi con lo stesso liquore, specialmente quando il *Marsala*, che soppianderà il cotto marchigiano e abruzzese, si imporrà sul mercato con la nascita di una vera e propria industria a partire dal Settecento²⁴.

La pratica di cuocere i mosti valicò il medioevo, periodo in cui il vino, considerato nutrimento per la vita dell'uomo, si diffuse e consumò abbondantemente. Estesa e persistente, l'abitudine si ritrova citata nel Cinquecento negli appunti di Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese, pontefice dal 1534 al 1559. Questo sommelier ante litteram descrive e giudica cinquantatré vini e sia per quello di Albano, sia per quello di Caprarola, sia per il romano registra l'uso di aggiungere al crudo parte

²¹ L. MANNOCCHI, *Folklore di Fermo e circondario*, IX, Fermo, Fondazione Cassa di Risparmio di Fermo, 1993, p. 86.

²² Sul passaggio dei rimedi dagli animali agli uomini, cfr. E. RENZETTI, R. TAIANI, *Sulla pelle del villano. Profili di terapeuti e metodi di cura empirica nella tradizione trentina*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1988.

²³ E. GUIDOTTI, A. ZANCA, «Il vino: alimento, farmaco, veicolo di farmaci», in A. ZANCA (a cura di), *Il farmaco nei tempi. Antichi farmaci*, Parma-Milano, Farmitalia Carlo Erba, 1990, pp. 87 sgg.

²⁴ *Ibidem*.



7. L'operazione d'imbottatura sta per cominciare.

del cotto, o di cuocerlo interamente²⁵. Nei pareri di Lancerio figura una considerazione che negli scritti di autori greci e latini non era stato possibile rintracciare: la convinzione che l'aggiunta di mosto cotto preservi il vino dai danni stagionali. Sembrerebbe, infatti, che almeno nel Lazio il ricorso alla cottura del mosto e la sua aggiunta al vino vengano adottate per motivi di conservazione. Il bottigliere, che accompagnava il pontefice nei viaggi e assaggiava e classificava le specialità proposte all'attenzione di sua santità, trova inoltre che le Marche siano invase da «tristissimi cotti», ma menziona «il vino cotto grande di San Severino e di Macerata certamente degni del rito sacrificale della Santa Messa».

Fornisce, dunque, in poche battute due notizie interessanti: l'uso prevalente in questo territorio di non far fermentare i mosti e la destinazione ecclesiastica del migliore prodotto locale. Del resto, le Marche erano comprese nello stato pontificio e i rapporti commerciali con Roma

²⁵ «Vino di Albano: È ottimo et perfetto tanto il bianco quanto il rosso... A volere conoscere la sua perfettione, bisogna avvertire non sia di vigna giovane, né sia agrestino, non grasso, né molle, né che abbi del cotto. Perché molti usano cuocerlo...; Vino di Caprarola: È ottimo. Caprarola è terra distante da Roma una grossa giornata, et è nello Stato novo di Casa Farnese. Tale è stimato assai da Signori et Prelati et Cortigiani. Ce ne sono delli bianchi et delli rossi, ma meglio sono li rossi. A tutti si fa un poco di conserva di vino cotto, per salvarli la State; Vino Romano: Benché non sia buono molto, rispetto al terreno grasso, alcuni sono buoni. Et è delicato bere, massime la quaresima. Per salvarli la State, alcuni usano metterci vino cotto» (S. LANCERIO, «Lettera sulla qualità dei vini», in G. FERRARO, *I vini d'Italia*, Roma, 1876).

erano praticamente obbligati. Dopo Lancerio, sarà Andrea Bacci, marchigiano nato a Sant'Elpidio a mare, botanico e medico di papa Sisto V, suo conterraneo, a occuparsi di vino cotto in un'opera edita nel 1596, *De vinis Italiae*. Bacci dedica due capitoli del primo dei sette libri in cui si articola la sua dissertazione, il quattordicesimo e il quindicesimo, al tema del defruto e della sapa. Ripercorre attraverso la letteratura greca e latina il modo di produrli, elenca gli impieghi terapeutici che se ne facevano, mettendo a confronto le opinioni dei vari medici e si sofferma a valutare quale posto occupasse presso gli antichi quel particolare tipo di mosto cotto. La domanda è in lui stimolata dalla constatazione che, al suo tempo, viene preparato un po' ovunque, e ben più di quanto si possa supporre sia stato in passato, un «*vinum coctum*», così lo chiama, in cui le concentrazioni del mosto che empiricamente si raggiungono non sono quelle né della sapa, né del defruto. L'ipotesi che formula è che la pratica si sia diffusa, cambiando le epoche, gli utilizzi, le vigne e la qualità delle uve, sia per evitare che il vino si guasti, sia per non sprecare inutilmente fatiche e risorse.

2. Le frontiere settecentesche e ottocentesche

Per merito dell'Accademia dei Georgofili²⁶, primo esempio italiano e europeo di un'associazione pubblica di «ingegni intesi al perfezionamento dell'Agricoltura», possediamo oggi due lezioni tenute nel 1770 da Giovanni Targioni-Tozzetti sul tema della scarsa durata dei vini toscani dell'epoca, nella seconda delle quali, l'accademico ripercorre l'interpretazione e la motivazione della cottura dei vini nell'antichità:

«La soverchia dose di flemma, ossia di umidità acquosa esistente in un qualunque Vino, è la causa principale della sua poca durata, mentre le altre sostanze costituenti il Vino, si trovano per l'interposizione di lei troppo disgregate, e sconnesse, e troppo facilmente fanno complotto fra di loro per separarsi dal consorzio delle altre. Quindi saggiamente avvertì Teofrasto (de Causis Plantarum L. 6. c. 22.): Vinum tunc maxime constans perficitur, atque odorem capessit, cum pars eius aquosa difflata fuerit. Costumavano pertanto gli antichi, di diminuire quanto potevano la dose di flemma nei Vini, col farlo svaporare per l'azione delle meteore, e per quella anche di graduato fuoco, a segno che nel corpo del Vino, a misura che scemava l'acqua, divenisse maggiore la dose della sostanza media. Se adunque i Vini erano per loro natura oligofori, ne facevano in vasi di piombo o di rame, chiamati Cortinae, larghi molto di bocca, quasi come

²⁶ Fondata a Firenze da Ubaldo Montelatici nel 1753, l'Accademia si sarebbe occupata negli anni e nei secoli successivi di fare esperienze e osservazioni «continue e ben regolate per condurre a perfezione l'arte tanto giovevole della toscana coltivazione», non limitandosi tuttavia al territorio del granducato, ma al contrario, elargendo fin da subito il proprio competente contributo alla soluzione dei gravi problemi agricoli dell'epoca.

certe caldaie da tintori, bollire col fuoco, e scemare una porzione, cioè o il quarto, o il terzo o la metà, riducendola quasi a consistenza di sciroppo che chiamavano Epsema, Defrutum, o Sapa, secondo il grado della cottura, e poi la mescolavano coll'altra porzione del Vino, quasi appunto come si costuma oggigiorno nel dare il cotto ai Vini di Romagna e d'altri Paesi (Io. Costaeus, de Potu in Morbis L.2.c.16; Columella, de Re Rustica L.12.c.19 e 20)... In questa maniera di concentrazione chimica, preponderava la dose della sostanza media sopra quella del flemma, e il Vino durava più lungo tempo, senza perdere la sua sostanza somma»²⁷.

Dal dotto excursus dell'accademico, che seguendo la linea di pensiero medico volta a rendere terapeutico il vino, la indirizza alla conservazione, veniamo a sapere che la pratica di cuocere il mosto persiste come tecnica per correggere i vini perché resistano all'invecchiamento. La si trova segnalata, a due secoli dalle constatazioni di Sante Lancerio riguardanti i vini laziali, anche per la Romagna e, pare di capire che Targioni-Tozzetti ne condivide la logica; altre fonti di inizio Ottocento, inoltre, l'attestano ancora come vera e propria produzione a sé stante e molto diffusa nella zona interessata dalla ricerca, esattamente come l'avevano descritta sia l'antesignano sommelier papale, sia Andrea Bacci. Sono infatti di quest'epoca i documenti relativi all'inchiesta di Filippo Re e pubblicati negli *Atti dell'Accademia dell'agricoltura del Regno d'Italia* che esaminano da più punti di vista la situazione delle colture marchigiane, dipartimento per dipartimento, come vuole la nuova organizzazione napoleonica. Nel Dipartimento del Metauro²⁸, quello più a nord e confinante con la Romagna, sostiene Brignoli:

«Le vigne sono rarissime e si preferiscono ad esse le alberate di filari nei quali le viti a terra sorrette da canne si alternano a quelle maritate agli oppi potati a campana rovesciata, o le folignate di oppi isolati disposti a quinconce...; le viti sono educate a festone sul modello della tirata... A causa delle vendemmie precoci i vini sono facili ad inacidire ed inadatti al trasporto, mentre il vino cotto, ottenuto con la bollitura di una parte del mosto, è più alcolico, ma fa male agli stomaci deboli e a chi non è abituato a berlo»²⁹.

L'esperto in questione non si limita a descrivere la situazione, ma prospetta possibili soluzioni ed elargisce consigli su quali siano le uve

²⁷ G. TARGIONI-TOZZETTI, «Riflessioni sopra la poca durata dei moderni vini di Toscana», in *Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Firenze, 1791, pp. 167-168.

²⁸ Il dipartimento del Metauro comprendeva quasi tutto l'ex stato di Urbino più Fano, alcune terre romagnole, Ancona, Jesi, Corinaldo, Ostra, Ostra Vetere; esso andava da Gubbio a Santa Maria Nova. Il capoluogo era Ancona. Il dipartimento del Musone comprendeva i territori di Macerata, Treja, Osimo, Loreto, Recanati, Cingoli, San Severino, Tolentino, Fabriano, Matelica e Camerino. Il capoluogo era Macerata. L'ultimo dipartimento delle Marche, quello del Tronto, inglobava i territori di Fermo, Ascoli Piceno e San Ginesio con le relative pertinenze e il suo capoluogo era Fermo.

²⁹ G. BRIGNOLI, «Dell'agricoltura del dipartimento del Metauro. Risposte... ai trentatré quesiti del sig. cav. Filippo Re», in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, IX, 1811, p. 364.

più adatte al clima e al terreno e quali invece quelle da bandire³⁰. Le sue *Istruzioni* si chiudono con un'ulteriore nota sul vino cotto:

«Seguendo queste regole non sarà pure bisogno di far cuocere i nostri vini, operazione inventata per conservarli senza ottenere l'effetto, la quale somministra loro un gusto medicinale ed ingrato per chi non n'è avvezzo e per cui contraggono tutto il veleno del rame dalle caldaje, ove si fanno bollire, qual veleno produce comunemente dolori addominali a chi li beve e soventi volte le colliche più atroci»³¹.

Pur ammettendo che il tono di Brignoli sia dettato dal fervore dell'innovatore più che dalla convinzione della totale inefficacia della cottura, non si può escludere che vizi procedurali e conseguenti incidenti si verificassero. Non vanno dimenticati, infatti, gli avvertimenti formulati già molti secoli prima da Columella e sopra richiamati, sia a proposito delle caldaie in cui si cuoceva, sia a proposito del possibile guastarsi del *defrutum*. Tuttavia Brignoli omette, ma non può certo ignorare, che già al suo tempo, come del resto ancora oggi, si usava e si usa contrastare empiricamente il passaggio in soluzione del rame della caldaia, introducendo con il mosto una chiave o un qualsiasi pezzo di ferro che impedisca la formazione di sali di rame. Forse proprio da quest'abitudine deriva il soprannome locale del cotto, detto spesso «vino di chiave», oppure, come vogliono altri, questa definizione viene dalla preziosità del cotto invecchiato e dalla conseguente abitudine di chi lo spillava, di togliere dalla botte la chiave. Anche se di rado, è poi certamente vero che pure il *defrutum* può inacidire, ma il rimedio proposto da Columella sembra richiamare la necessità di indurre una fermentazione non ancora avvenuta, in assenza della quale sarebbe impossibile preservare il cotto, come sostengono anche gli informatori di oggi. Secondo la percentuale di concentrazione zuccherina, i mosti cotti ribolliscono in tempi differenti ma, se a parità di preparazione, una botte fermenta e un'altra no, i contadini cercavano e tutt'ora tentano di far partire il processo con qualche artificio. Dunque, o Columella si rifà a questo genere di problemi, oppure allude a un'alterazione del gusto che ritiene correggibile. È possibile che pure Brignoli si riferisca a quest'ultima.

Anche i due estensori delle relazioni riguardanti la zona del Mace-

³⁰ «Siccome questo dipartimento è per lo più dominato da dense nebbie e da copiose rugiade, debbono perciò scegliersi uve di piccoli grani o naturalmente più dolci, affinché il sole facilmente rasciugandole ne promova maggiormente la maturazione. Tali sono per esempio il moscatello bianco e nero, la balsamina, l'aleatico, il sangiovese, il moscadello francese, la vernaccia, il verdicchio, la malvasia, il trebbiano, ecc. e dovrebbero bandirsi il vesprino, il maceratese, il gonfiabotte, il montanaro e tutte le qualità più inferiori, le quali per essere troppo e poco dolci, non possono dare un vino saporito e gustoso» (G. BRIGNOLI, *Istruzioni sul miglioramento de' vini nel Dipartimento del Metauro*, Ancona, A. Sartorj e figlio, 1809, p. 374, ora in S. ANSELMi (a cura di), *Contadini marchigiani del primo Ottocento. Una inchiesta del Regno Italico*, Senigallia, Edizioni Sapere Nuovo, 1995, p. 366).

³¹ *Ibidem*, p. 370.

ratense e quella di Camerino introducono notazioni relative alla pratica in esame, ed entrambi concordano che sia da mettere in relazione con la propensione all'inacidirsi dei vini:

«Nel dipartimento [del Musone] spesso i seminativi sono solcati da filari di oppi che sostengono delle viti. Le uve migliori – secondo Spadoni che osserva il territorio di Macerata – sono il verdicchio, il trebbiano e il moscatello bianco; tra le uve nere, invece, prima poco diffuse, quelle migliori sono la balsamina, la vernaccia e il moscatello. I vini si conservano con difficoltà, per questo localmente è diffusa l'abitudine di produrre vino cotto»³².

Moreschini³³ si associa a quanti

«convengono non esservi paese in cui vengano sì ben custodite le viti come nel distretto di Camerino [dove per altro] è abbondantissima la raccolta del vino. Qui prevalgono non le vigne, ma le cosiddette “folignate”: in esse le viti sono maritate ad aceri campestri potati ad imbuto e disposti a quinconce, cioè allineati sia orizzontalmente che verticalmente, pur senza essere collegati da filari. I proprietari puntano ad ottenere un'abbondante vendemmia ed a garantirsi dalle cattive annate coltivando varie specie d'uva: mescolando uve bianche e nere, dolci ed aspre, tenere e dure, si forma un impasto informe sì, ma valevole a dare buona raccolta ogni anno. Questo però avviene a scapito della qualità. Esistono i buoni vini, come l'aleatico, la vernaccia ed il bianco della Maddalena, di Castelraimondo e di Esanatoglia, ma più spesso le uve non selezionate producono vini che tendono a guastarsi, per questo occorre dare al mosto una solenne cottura»³⁴.

Infine, nell'ultima zona, quella del dipartimento del Tronto,

«il paesaggio agrario si anima di folignate e di alberate. “Nelle prime si piantano gli oppi alla distanza fra loro di quindici metri circa. Ad ogni oppio si maritano due fino a quattro viti... Nelle alberate, poi, gli oppi sono posti in filoni: gli oppi sono discosti fra loro quattro in cinque metri, ed i filoni nove in dieci metri”. Valeriani³⁵ riconosce che questi alberi “fanno un bell'effetto a vedersi con le viti intrecciate a festoni” ma critica la scelta delle varietà essendosi avuta più cura della quantità che della qualità: “Il Pagadebito è più comune, perché è più abbondante di mosto, dalla quale proprietà trae il suo nome”. È in questi anni che si riscopre l'arte di fare il vino senza cuocere il mosto: “negli anni passati pochissimo era il mosto che non si cocesse; ora si mette un limite al vino cotto”»³⁶.

³² [P. SPADONI], «Dell'agricoltura di Macerata e suo dipartimento», in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, IV, 1809, p. 132.

³³ M. MORESCHINI è autore di «Colpo d'occhio sullo stato dell'agricoltura nel distretto di Camerino», inviato a Filippo Re e pubblicato in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, XI, 1811, pp. 70-92.

³⁴ M. MORONI, «L'agricoltura nel dipartimento del Musone: dalle accademie alle inchieste», in S. ANSELMi (a cura di), *Contadini marchigiani*, op. cit., p. 261.

³⁵ Il canonico Orazio Valeriani, professore di matematica, botanica e agraria del liceo di Fermo ha lasciato tre notevoli *Memorie* che ricostruiscono la storia e lo stato dell'agricoltura nel dipartimento del Tronto, due delle quali sono state pubblicate nel 1812 e nel 1813.

³⁶ L. ROSSI, «L'agricoltura nel dipartimento del Tronto: la scoperta del mondo contadino»,

Siamo nel 1811 e nella zona meridionale della regione sembra si stia cercando di arginare la produzione di mosto cotto ma, nonostante gli auspici, ci vorrà del tempo. *L'Eco del Tronto* del 13 dicembre 1868, contiene un articolo su «L'Agricoltura del Piceno», in cui è scritto:

«Era vecchio costume nel Piceno e nelle Marche di cuocere il vino a difenderlo da acidificazione. Ma come il commercio rifiutava quel vino-liquore, parecchi si posero a preparare anche il vino crudo».

Lo storico ascolano Gabriele Rosa, nel secondo volume del *Disegno della Storia di Ascoli Piceno*, pubblicato nel 1870, dichiara che «il Piceno ha eccellenti uve bianche e rosse, ma solo ora piglia ad sperimentare la sostituzione dei vini crudi accurati, ai vini cotti».

Ancora nel 1900 Silvio Laureti, titolare della Cattedra Ambulante di Agricoltura nel circondario di Ascoli Piceno, pubblica un opuscolo su *I vini cotti e l'enologia picena* in cui descrive il metodo di preparazione del vino cotto nell'Ascolano, ne consiglia delle variazioni quali i cosiddetti vini cotti e crudi (vini conservati) in cui al mosto cotto viene aggiunto del mosto crudo; passa in rassegna le alterazioni a cui i vini cotti vanno incontro, suggerisce possibili miglioramenti della qualità dei mosti e riporta una serie di analisi di alcune uve locali che provano quanto siano state disattese le indicazioni degli esperti ottocenteschi in merito alla sostituzione dei vitigni³⁷.

Sembra interessante a questo punto sottolineare che molte delle «colpe» dei coloni marchigiani non differiscono da quelle di altri viticoltori; ad esempio, anche in Trentino, nello stesso periodo cui si riferiscono le fonti esaminate, si badava più alla quantità che alla qualità e ugualmente non si selezionavano le uve e si mantenevano più varietà su uno stesso terreno³⁸. Quanto invece all'abitudine di cuocere che tutti, o quasi, imputano concordemente allo scarso valore dei vitigni e/o alla cattiva maturazione dei frutti, non si può non considerare che il mutamento di tendenza, cioè il lento passaggio alla produzione di vini crudi, si verifica per lungo tempo con l'impiego delle medesime uve (quindi non di qualità, oppure non sempre mature) eppure talvolta dà buoni risultati³⁹. Il suggerimento del tecnico della Cattedra Ambulante di Agricoltura è, di fatto, proprio nel segno della continuità e giustifica il protrarsi del costume di cuocere sia pure ridimensionandolo. Il cambiamento diviene sensibile nel momento in cui è più difficile commercializzare mosto cotto e predominerà allorché le cure dedicate alle vigne e alla cantina potranno

in S. ANSELMi (a cura di), *Contadini marchigiani*, op. cit., pp. 279-280.

³⁷ Laureti compie le analisi su: *Galloppa, Verdicchio, Uva tenerà, Pagadebiti, Montonico, Grénache, Montepulciano, Trebbiano, Cabernet, Sangiovese, Canaiolo*.

³⁸ E. RENZETTI, R. TAIANI, *Ritratti di una passione. I soci della cantina La-Vis si raccontano*, Firenze, Giunti, 2008.

³⁹ D. SPADONI, *Campagne e campagnoli nelle Marche*, Macerata, Tip. Economica, 1897.

estendersi maggiormente durante tutto l'anno agrario⁴⁰, quando cioè il lavoro inizierà a meccanizzarsi e l'agricoltura a specializzarsi ma, per questo, si dovrà giungere alla metà del secolo scorso.

RENZETTI

3. Le frontiere del vino cotto dalla Seconda guerra mondiale a oggi

Tutte le testimonianze raccolte là dove ancora oggi si pratica la cottura del mosto per l'autoconsumo familiare o dove la tradizione è stata recuperata con passione e investimenti per commercializzare un prodotto di qualità, sostengono che la caduta in disuso del vino cotto sia da collegarsi a vari fattori: al progressivo sviluppo della commercializzazione delle uve, alla nascita di cantine più specializzate, al lento ma inesorabile abbandono delle porzioni montane delle campagne marchigiane, all'introduzione dei mezzi agricoli che, per un verso, hanno favorito l'eliminazione di alberate e folignate dagli arativi e, per l'altro, hanno liberato da gravi fatiche gli agricoltori che hanno potuto dedicare maggior tempo al «far cantina», alla graduale sostituzione dei vecchi alberi di vite con altri che dessero qualità di uve ritenute migliori e, infine, a leggi nuove e nuovi gusti.

Differentemente combinate, queste variabili hanno sortito comunque quella regressione della pratica, auspicata dai tecnici dell'Ottocento, che ha toccato il culmine quando il vino cotto per effetto della legge n. 162 del 12 febbraio 1965, articolo 5, lettera f, è stato praticamente proibito⁴¹. Nelle campagne marchigiane si sono preparati ancora, per uso familiare, piccoli quantitativi di vino cotto, che si sono ridotti sempre più per il timore di trasgredire alle leggi dello stato, fino a che ogni coltivatore ha deciso di testa propria sul da farsi; alcuni hanno preso a conferire le proprie uve, oppure hanno optato per produrre solo vino crudo, altri hanno scelto di alternare, secondo le annate la produzione di cotto e di crudo, o, altri ancora, hanno continuato caparbiamente a cuocere. In quest'ultimo caso la «resistenza» della tradizione può aver preso due vie: o ha recuperato la preferenza per il vino da pasto secco, correlata a «cotte» che non riducono fortemente i mosti e soprattutto a «vini» che non vengono invecchiati ma consumati giovani; oppure, nel convincimento di dover impreziosire coll'invecchiamento, ha scelto la parte «dolce» della memoria. Le due diverse vie hanno fatto sì che oggi nelle Marche esistano effettivamente un «vino» secco da pasto e un «vino» dolce da dessert che hanno la stessa denominazione. Qual è allora il vino cotto? Un raffronto tra due studi effettuati uno nel 2002 e l'altro nel 2008 con-

⁴⁰ B. CIAFFI, «Gli aspetti tecnici ed economici della viticoltura», in *Prospettive marchigiane*, I, 4, 1959, pp. 36-40.

⁴¹ La legge ha infatti vietato «la concentrazione del mosto cotto, al di fuori della zona delimitata dalle vigenti disposizioni per la produzione del vino marsala».

dotti su diversi campioni di prodotto e finanziati dalla regione Marche, forniscono indicazioni piuttosto interessanti al riguardo. Innanzitutto, è stato osservato che i profili sensoriali più gradevoli appartengono a quei cotti per i quali è stata praticata una concentrazione non troppo spinta (non superiore al 30%-35%). Per quanto riguarda invece la gradazione alcolica ideale, essa deve attestarsi tra i 12 e i 15 gradi. Il residuo zuccherino, infine, può oscillare tra il 10% e il 20%. La combinazione di questi tre elementi è possibile solo se la gradazione zuccherina delle uve dalle quali si ottiene il prodotto è sufficientemente alta⁴². Certamente è merito degli agricoltori che hanno continuato a rispondere al proprio bisogno di non perdere completamente il rapporto con un patrimonio di saperi e di esperienza se oggi si può riscoprire, valutare e affinare la qualità di questa bevanda.

A tutti loro è dedicato questo scritto e il ringraziamento per aver concesso tempo, per aver dimostrato paziente disponibilità e per aver elargito bicchieri di sapienza. Le storie documentate non possono essere né totalmente, né interamente proposte in questa sede, non me ne vogliano gli intervistati: il loro dire è stato sempre prezioso⁴³.

4. Quanto lavoro in meno! Storia di Enzo⁴⁴

«Mio fratello e io ci diamo quattro anni, lui è del 1940 e io del 1944. Siamo sempre stati mezzadri, prima a San Ginesio e dopo qui a Gualdo. Su un terreno di otto o dieci ettari, secondo il posto, abbiamo sempre avuto mezzo ettaro di vigna. Erano e sono terreni a nord, quindi con una maturazione un pochino inferiore. Mica so dire di che qualità è la vigna: è quella da tanti anni che forse se n'è persa anche la razza! Dà in parte uva bianca e in parte rossa.

Fino a quando è stato fatto esclusivamente vino cotto, le uve venivano lavorate insieme; successivamente, quando si è passati al crudo, si è cominciato a dividerle. Adesso facciamo rosso e bianco! Una volta si mescolavano le

⁴² *Bollettino Assam*, 20 maggio 2009.

⁴³ Le interviste sono state effettuate nel periodo agosto-ottobre 2010 e hanno interessato sia chi produce vino cotto per la propria famiglia, sia titolari di aziende che lo commercializzano. Alcuni di questi ultimi fanno parte dell'associazione che raccoglie i produttori, altri invece no. Tutte le aziende degli intervistati rientrano nel territorio specifico di cui si è detto. Oltre ai quattro che «parlano» direttamente nel testo, ho incontrato: Sergio Catalini, Ortezzano (AP); Cristian Ercoli, Loro Piceno (MC); Germano Faricelli, Gualdo (MC); Massimo Germani, Lapedona (AP); Andrea Passacantando, Tolentino (MC); Alvaro Saputi, Colmurano (MC); David Tiberi, Loro Piceno (MC); Giuseppe Virgili, Acquaviva Picena (AP).

⁴⁴ Intervista a Enzo e Emilio Benito Cardarelli, Gualdo (MC), 11 ottobre 2010. Ieri c'è stata vendemmia e oggi, parlando, mangiamo ciambelline al mosto appena sfornate (ricetta: una tazza di mosto, una tazza di olio, una tazza di zucchero e una di farina), poi andiamo in campagna a vedere la vigna, la cantina e le attrezzature. La piccola proprietà è tenuta in modo tradizionale, ha caratteristiche di modernizzazione, ma sono discretamente introdotte accanto al vecchio.

uve per il cotto perché rimaneva più bello il colore e migliore il gusto; si dovevano avere parti non uguali, ma più rossa e meno bianca, almeno qui a Gualdo dicevano così. Nel nostro caso, su cinquanta quintali di raccolto, trenta ne erano di uva rossa e venti di bianca. Tutti un tempo facevano vino cotto, era diffusa l'abitudine, si faceva solo così perché si diceva che facesse meno male: "faceva salute" dicevano i vec+chi; poi si sprecava meno perché si conservava bene e richiedeva meno lavoro. Era buono, davvero buono, specialmente quando si faceva bollire un po' di più. Quando si poteva, ci si riempiva una botte a parte per invecchiarlo e quello si faceva ridurre molto. Il vino da bere a pasto, invece, si faceva bollire quel tanto che serviva a *fa mori le forcelle*, così dicevano per spiegare che non doveva essere bollito troppo e si doveva ridurre circa da cinque a quattro quintali. Noi lo bevevamo ai pasti e se ne avevamo abbastanza, non lo allungavamo nemmeno. Nel caso di invecchiamento, invece, dovevi farlo bollire al punto da averne da cinque, tre quintali o addirittura due e mezzo. In quel caso, avevi un vino molto buono e più pregiato. Ogni anno potevi assaggiarne un po' e poi dovevi rimboccare la botte di quel tanto che avevi spillato. L'unica differenza che esisteva tra quello di uso comune e quello da invecchiamento era il tempo di bollitura; non si faceva nessuna scelta delle uve. Mica tutti avevano del buon vino per casa! Il macellaio se lo fa ancora oggi da bere durante l'anno perché a lui come a molti piace di più e poi, insisto, fa meno male. Si faceva un po' dappertutto, a Loro Piceno era particolarmente rinomato, ma ovunque in questi paesi si usava farlo. Quando si vendemmiava ci si metteva d'accordo e tre o quattro *vicinati* andavano tutti a *rejuto*, oggi tutti da me domani tutti da te... le donne carreggiavano con le ceste, e l'uva destinata al vino si rovesciava tutta nel capitello, poi, una volta finito, la sera, si faceva cena. Durante la vendemmia, si mangiava un po' meglio nel senso che c'era carne e qui da noi, come per tutti i pranzi che seguivano lavori collettivi, c'era l'oca.

Finita cena, si pigiava: due o tre persone entravano dentro il capitello per pestare; naturalmente queste persone, finito il lavoro, rimangiavano perché si diceva che avevano consumato doppio pigiando. C'era un buco nel capitello e sotto una vaschetta di raccolta e come scendeva, il mosto si metteva dentro la *callara*; questa poteva essere secondo la famiglia più o meno grande, da due quintali a dieci quintali. Noi vendevamo gran parte dell'uva e per casa tenevamo una quindicina di quintali di uva per avere circa dieci quintali di mosto, dunque ne vendevamo trentacinque o quaranta quintali secondo il raccolto. Si diceva che, se la legna non era buona, non era buono il vino, quindi il fuoco era solo di legna di quercia che faceva molte calorie e poca fiamma. C'era di fianco alla cantina un altro locale, generalmente più aperto e areato, dove si accendeva il fuoco che non doveva spegnersi mai. A casa nostra la bollitura di una *callara* durava circa due ore, non di più, altrimenti andava in fumo e lo buttava fuori. Noi facevamo due cotte di notte e due di giorno: la nostra non è una *callara* grande; se si cominciava alle venti, alle ventidue bolliva e a mezzanotte si tirava fuori, poi si ricominciava all'una o alle due di notte e avanti. Una persona rimaneva sempre in cantina. All'inizio, quando il bollore prendeva, bisognava diminuire il fuoco e calmarlo perché altrimenti appunto il mosto andava in fumo. Non si doveva girare ma schiumare: bollendo infatti lentamente, su un lato della *callara*, di quando in quando, si formava

uno strato di residuo che galleggiava e andava tolto. Anche lo zolfo che era stato dato alla vigna veniva a galla e si purificava; il vino diventava limpido lavorando di schiumarola. Per questo secondo me faceva meno male: portavi via tutto lo zozzo che c'aveva l'uva. Faceva impressione vedere quanta melma mandava a galla e bisognava stare pronti a levarla altrimenti continuando a bollire la rimandava dentro. Quando era ora di travasare nella botte con la *ramina*, si doveva aumentare di nuovo il fuoco e il vino doveva galoppare; si versava bollente nella botte, anche questa doveva essere di quercia, di rovere, altrimenti non avrebbe resistito al calore. Una botte da due quintali bastava invece per quello buono che si lasciava bollire di più e andava fatto fermentare in bigoncio e poi raffreddare bene prima di rimboccare la botte. Era un bel lavoro: tra la preparazione della cantina, buttare l'acqua nei capitelli, fare la legna, ecc., ci volevano quindici giorni di due persone. Era lungo pulire la cantina, lavare le cassette per la raccolta, lavare le *callare*, pulire gli attrezzi. Dopo che tutto era compiuto, bisognava aspettare che ribollisse il vino dentro le botti, infatti, il vino cotto fermentava nuovamente e rimandava fuori un po' di schiuma, ma questa era chiara. Noi avevamo uno zio che faceva le botti e che ce le ricontrollava periodicamente. Perché spesso, se si aveva un vino buono, per un paio d'anni non si puliva la botte e si lasciava la feccia dell'anno precedente. Bisognava pulirla a un certo punto non perché si sarebbe rovinato il vino, ma perché ce ne sarebbe entrato troppo poco. Mi ricordo che quella feccia si vendeva; non so a cosa servisse, ma si tirava fuori, si faceva in pallottole e si lanciava contro il muro della cantina, rimaneva attaccata lì e quando era secca cadeva, si raccoglieva e si metteva in un sacco, passavano a ritirarla... non si sprecava niente. *Co lu menzolo* si grattava l'interno della botte e si ripuliva bene. Dopo quaranta giorni circa il cotto fermentava e solo dopo questa fermentazione si poteva chiudere la botte. Se il vino non ribolliva, rimaneva mosto e non veniva, e questo era pericoloso: bisognava venderlo per fare mistrà; noi per fortuna il mistrà lo abbiamo sempre fatto con la scolatura delle botti semivuote.

Non siamo mai riusciti a capire perché qualche volta succedesse che una botte non ribolliva! Stessa uva, stesso metodo, tutto uguale e non ribolliva, tanto che a volte per farla partire si prelevavano cinquanta litri per botte e lo si incrociava e allora partiva. Chi aveva una sola botte tentava con il semplice movimento, infatti, se si vuotava un po' e poi si rimetteva lo stesso mosto, poteva anche riuscire a indurre la fermentazione.

Quello da invecchiamento, se era da fare per la prima volta, seguiva la stessa procedura. Se avevi da rifare quasi una botte, se cioè ne avevi consumata più della metà, allora potevi metterlo dentro infuocato e farlo ribollire in botte, altrimenti, come ho detto, in bigoncio.

Il grande vantaggio del vino cotto era che si poteva spillare un poco alla volta e non era necessario imbottigliare o svinare...; era una grande comodità e penso che per i contadini di un tempo che lavoravano tanto a mano e che avevano in questi poderi da star dietro a tante cose diverse, comprese le stalle, era un sollievo. Una volta fatto bene, il vino bastava goderselo un po' al giorno semplicemente spillandolo dalla botte!».

«Sono nato qui a Loro e, una volta, questo era il circondario del vino cotto: se ti allontanavi ne ignoravano l'esistenza. Altrove facevano la scottata per mantenere il vino e basta, ma quello non era vino cotto, era una sorta di pastorizzazione. Ho cinquantatré anni e sono nato in una famiglia di agricoltori. Questo era il terreno che i miei genitori coltivavano e da loro ho imparato a fare il vino cotto, sia quello che si beveva comunemente, sia quello che facevano invecchiare. La cantina l'ho invece realizzata io; ho cominciato ad ampliarla nel 1988 e adesso ne sono soddisfatto. Prima ero impiegato, poi ho deciso di dedicarmi a questo e mi ci sono buttato anima e corpo. Una volta si faceva il cotto perché, essendo le nostre uve di piccola gradazione, non mantenevano il vino crudo; così si facevano bollire i mosti per spingere a una gradazione più alta e fare in modo che il vino si mantenesse. Le uve che ci si mettevano e che ancora si impiegano quando si hanno le varietà che stanno scomparendo sono: la *Galloppa*, lo *Zibibbo*, il *Verdicchio*, il *Montepulciano*, il *Sangiovese*, il *Maceratino*, la *Passerina*, il *Pecorino*... Più si mescolano e meglio è: la botte si profuma. I vini vecchi non erano coltivati organicamente qui da noi e, per fare il vino cotto, si ripuliva tutta la campagna, ogni vite e ogni filare. Sono quaranta o cinquanta anni che quel modo di coltivare la vite è scomparso e adesso ripiantano i vigneti che esistevano allora, magari rimettendo la *Passerina* che avevano estirpato. Io sono fortunato perché la mia famiglia aveva mantenuto le alberate. Per la qualità del cotto non ha nessuna importanza la quantità di uva rossa o bianca, può essere anche tutta bianca, ma io ce l'ho mista; tratto le viti solo con zolfo e vetriolo, e adesso che è la fine di ottobre, sto ancora raccogliendo l'uva e finirò alla metà di novembre. Per il vino cotto va bene che l'uva non abbia il chicco pienissimo e sodo; l'unico pericolo sono le muffe! Però più si aspetta e più c'è zucchero.

In casa, quando c'erano i miei, si faceva il vino crudo da bere ogni giorno e il cotto con le uve a più bassa gradazione; oggi però ho dovuto specializzarmi nel senso che, producendo vino cotto, non posso fare vino crudo, sono obbligato a comprarmelo. Nella cantina e sotto lo stesso tetto non possono convivere vini di differente origine perché nella legge si dice che un vino agroalimentare non può stare con un vino vinicolo. Dovrei avere un'altra casa e un'altra cantina! Di recente ho avuto una visita della repressione frodi che ha spillato vino da tutte e cinquanta le mie botti per controllare appunto che non ci fosse promiscuità. Presso di loro è depositata la piantina catastale della mia cantina in cui ogni botte è numerata ed è denunciato il contenuto. L'invecchiamento in botte qui da noi è una tradizione e, ampliando la produzione, ho dovuto mettermi a comprare e restaurare botti; ne ho una del 1500 e giù e giù fino al 1900; la botte più giovane ha cinquant'anni. Nel 2005 è uscita la prima bottiglia con il mio marchio, ma il

⁴⁵ Intervista a Franco Bernabei, Loro Piceno (MC), 12 ottobre 2010. All'intervista sono presenti la moglie e la figlia maggiore. Siamo in cantina, ma nella caldaia piazzata all'aperto, al centro della ex aia, sta cuocendo il mosto. Secondo i calcoli del produttore è a metà cottura, quindi guarda solo che il fuoco arda, poi mi accompagna per tutto il pomeriggio in giro in una vigna, a vedere le botti, a guardare le bottiglie e a studiare il disciplinare.

percorso è stato duro, anzi durissimo e non solo per me. Nel nostro paese, da tanti che erano, sono rimasti solo altri due produttori! Eppure si era costituito nel 1973 il cartello per difendere un prodotto storico, non si può dire un prodotto di qualità, ma certamente si può definirlo storico, questo sì; un prodotto che, per di più, stava scomparendo perché lo stato aveva fatto di tutto per non farlo più produrre. Non era vino e non si sapeva cosa fosse, quindi non era possibile commercializzarlo. Si continuava a cuocerlo e poi? Ciascun produttore ha dovuto vendere praticamente di nascosto, eppure tutti sapevano! È stata un'angoscia dover lottare per tanti anni per poterlo smerciare; ho persino voluto provocatoriamente andarlo a vendere davanti alla prefettura di Macerata! Trent'anni ci sono voluti per ottenere una nuova legge! Tanti qui, politici e amministratori, si erano dati da fare per porre il problema della legalità, ma la confusione era grande ed è stata duratura. Basti dire che a Loro Piceno la prima sagra del vino cotto è stata organizzata nel 1956, poi è stata abbandonata e poi ripresa; quest'anno abbiamo festeggiato la trentanovesima edizione.

È vero però che in questo prodotto, purtroppo, non c'è uniformità di preparazione e di invecchiamento, quindi ci si trova di fronte a cose molto diverse. Ad esempio, io non lo vendo se non dopo un invecchiamento di quindici anni, ma altri lo vendono di sei mesi. Maturando lascia gli zuccheri e diventa alcolico, il mio raggiunge sedici gradi e mezzo o diciassette, invece quello di altri dieci e mezzo. Abbiamo creato l'Associazione per la difesa e la valorizzazione e sono entrati a farne parte tantissimi produttori, soprattutto, però, quelli dell'Ascolano che seguono regole imposte dall'ASL, completamente diverse da quelle date a noi. Oggi io lavoro con l'acciaio, mentre altri sostengono si debba solo usare la caldaia di rame. Ho scelto l'acciaio già negli anni novanta perché mi consentiva di far raffreddare entro lo stesso recipiente, così non smottavo più direttamente dalla *callara*, ma potevo usare la pompa e risparmiavo fatica. Inoltre in questo modo evito che il mosto *ramisca* nella caldaia di rame dove ci vuole il ferro che però passa, così le ho messe tutte da parte e ne conservo otto per ricordo! La riduzione in ebollizione dipende dai gradi zuccherini dell'uva: se parto dai venti gradi, per arrivare a quaranta debbo far calare del 50%. Da me il mosto non bolle mai meno di quaranta ore e bisogna pensare che la caldaia tiene settantaquattro ettolitri. Sembra difficile mantenere il fuoco a questa caldaia, ma non è così: quattro bei tronchi messi a mezzanotte la portano fino alle sei del mattino, non c'è problema, basta usare legna buona. Anche la schiuma dura esattamente quanto in una caldaia più piccola. La fermentazione successiva in botte è molto variabile, dipende dalla massa zuccherina: possono passare tre mesi, cinque mesi, cinque anni, secondo fin dove hai fatto salire il grado di zucchero; più è zuccherino più tempo ci vuole. La qualità è certamente più alta ma bisogna avere una grande pazienza. Le rimboccature vanno fatte con vino della stessa annata, ecco quindi che, se uno ha cinque botti di un'annata, dopo venti anni ne avrà tre. Il prodotto di qualità va dai quindici ai diciassette euro al litro, anche secondo la tipologia della bottiglia, se è più vecchio sale il prezzo e può arrivare a venti o ventidue euro. C'è chi si attesta su questi prezzi e c'è chi invece è distante sia in giù sia in su; si trova di tutto! Mi piace molto scegliere le bottiglie e cerco di variare l'offerta perché il nostro è comunque un prodotto di nicchia e la presentazione conta. Vendo solo al minuto, frequento i mercatini e

non rifornisco mai grossisti; ci dividiamo mia moglie e io, ne frequentiamo molti e la cosa che ci dà più soddisfazione è la gente che ci viene a cercare. Bisogna stare attenti perché a volte, pensando di far bene al prodotto, si può sbagliare; a noi è capitato che Autostrade per l'Italia chiedesse di avere un prodotto di qualità. Avrebbero ritirato i miei duecento quintali all'inizio, poi erano pronti a sostituire il mio cotto con altri a più basso costo: allora ho rifiutato, non voglio cadere in questi equivoci. Oggi ci sostiene la Coldiretti e la Comunità montana ci invita alle sue manifestazioni. Mi sforzo di lavorare sempre con coscienza che per me significa avere cure, attenzioni e usare precisione, però sono stanco di questa confusione che ancora c'è e vorrei far diventare questo prodotto un prodotto storico, così ci tiriamo fuori da ogni pasticcio. Non si può immaginare che ciascuno abbia le proprie regole. Mi sono dato un disciplinare e io so che è giusto, perché cerco di fare le cose bene».

6. Risparmio e resa. Storia di Maurizio e altri⁴⁶

«Sono l'amministratore della Terre di San Ginesio, nata nel 2005 dal conferimento d'azienda della Cantina val di Fiastra, che operava già dal 1971, e dall'apporto di quattro soci, i tre fratelli Baleani di San Ginesio, di cui uno enologo, e da me che, come gli altri, avevo maturato esperienze dirigenziali in diverse aziende. Se parliamo del vino cotto, dobbiamo subito dire che è realizzato con uve varie come nella tradizione del posto, quindi sia bianche sia nere: *Sangiovese*, *Montepulciano*, *Trebbiano*, *Maceratino* che noi usiamo per la produzione del *Colli maceratesi bianco* e *Galloppa*, vitigno in via di estinzione che si trova davvero poco perché espantato con il rifacimento delle vigne del 1970. Le percentuali di uve bianche e rosse che impieghiamo vede il 70% o l'80 % di rosso e la restante percentuale 20% o 30% di bianco. Il colore del vino dipende dalla cottura: se si cuoce molto diventa più scuro, se si cuoce meno rimane più chiaro. Anche se non sono un tecnico, questo ho sempre sentito dire. Che venga da uve bianche o da uve rosse, il mosto è circa dello stesso colore; acquista colorazione quando sta a contatto con le bucce. La cottura che noi facciamo, una cottura che non si spinge troppo avanti e genera una riduzione del 35% o 40%, riteniamo sia ideale e costituisca la percentuale migliore per evitare problemi di fermentazione e per impedire che il cotto somigli alla sapa: anche questo è un prodotto che realizziamo con criteri identici, senza spingere la cottura troppo avanti. A cottura ultimata, raffreddiamo il cotto e lo mettiamo in botte freddo. La tecnica di metterlo in botte bollente derivava dal fatto che si cuoceva in caldaie di rame e bisognava sbrigarsi a togliere il mosto perché non prendesse di rame; per la stessa ragione si metteva nella caldaia un

⁴⁶ Intervista a Maurizio Crispini, Passo Ripe di San Ginesio (MC), 8 ottobre 2010. È periodo di vendemmia e i fratelli Bernabei stanno lavorando a pieno ritmo: si dividono tra vigne e cantina. Maurizio è abbastanza libero e mi concede di buon grado il suo tempo. Mi mostra la piccola biblioteca che hanno realizzato entro il punto vendita allestito con gusto e sobrietà. Compiono, accanto a quelli della cantina, altri prodotti del territorio e ci sono indicazioni per i luoghi di interesse turistico più vicini.

pezzo di ferro finché era freddo il mosto in modo che per reazione chimica gli ioni di rame fossero attratti dal ferro. Oggi abbiamo sostituito la vecchia caldaia con una di acciaio e non usiamo la schiumarola perché c'è una pala rotante che gira continuamente. Inoltre, va ricordato che il mosto è abbastanza limpido quando viene messo in caldaia perché i sistemi di filtraggio sono migliori; prima c'erano acini rimasti, un po' di bucce e altre particelle. Cuociamo venti quintali alla volta e il metodo è sempre quello tradizionale anche se abbiamo un'uniformità della fiamma decisamente superiore. Un bruciatore a gas dà, da questo punto di vista, maggiori garanzie. È vero che dicevano un tempo di usare legna di quercia, ma, in verità, poiché era legna assai costosa, non sempre veniva usata; certamente veniva usata per mantenere la temperatura, ma per far fiamma usavano anche altra legna da ardere. Poi, chi non voleva stare tutta la notte ad assistere la bollitura metteva spesso *scapicci* che, essendo più fini, ardevano rapidamente, ma andavano messi o tolti secondo il caso, producendo comunque alterazioni della fiamma e della temperatura. Anni addietro si facevano due vini diversi: il cotto per pasto che era semplicemente pastorizzato e il cotto da invecchiare che si riduceva di più. Prima, con la *Galloppa*, ad esempio, non si sarebbe potuto fare un vino crudo perché ai primi caldi, verso marzo o aprile, l'acidità saliva notevolmente. Cottura, dunque, come economia di tempo, di fatica e come economia per evitare di dover sprecare il prodotto. La pratica di cuocere il vino si rintraccia dal Gran Sasso e dalla Maiella fino al confine della provincia di Macerata con quella di Ancona, nel territorio degli antichi piceni. Il motivo di introduzione è ignoto. La zona particolarmente celebre è quella di Loro Piceno e ci sono pergamene antiche che ne attestano la produzione e in loco si è affinata una tecnica di produzione da tempo. I rifornimenti degli eserciti papali arrivavano da Loro Piceno e non ci si può dimenticare che il vino cotto era ampiamente impiegato nella celebrazione eucaristica. Il territorio della Marca faceva parte dello stato della chiesa! Attualmente esiste un'associazione che è stata creata in difesa e sostegno del vino cotto, per il suo riconoscimento e la sua diffusione. Noi non ne facciamo parte perché hanno messo nello statuto che bisogna cuocere a legna e usare la schiumarola cose che noi non facciamo. Tuttavia, forse, si potrebbe cambiare lo statuto, ma necessita un disciplinare che indichi un raggio di gradazione, un raggio di parametri da rispettare e una commissione che garantisca che quello è vino cotto. Certo una DOC non può essere attribuita da una Camera di commercio ma, dato che è un prodotto che ha un valore unitario abbastanza alto (dai cinque o sei ai quindici o sedici euro), dovrebbe essere regolamentato e garantito.

Il consumo che noi possiamo controllare si distribuisce tra oriundi che lo avevano perso, curiosi che non lo conoscono e ne sono attratti (soprattutto se si spiega loro che è mosto cotto che poi fermenta in botte e lo si fa assaggiare) e acquirenti che donano e non consumano. Tendenzialmente cerchiamo di non invecchiarlo; ne teniamo una piccolissima parte. Usiamo botti che abbiamo in precedenza usato per l'affinamento dei rossi e che dopo quattro anni dedichiamo al cotto. Non pratichiamo il rimboccamento e imbottigliamo l'intero contenuto di ogni botte. La feccia non viene conservata perché tendiamo a ritenere ogni cotto un cotto diverso e, anche dal punto di vista del packaging, abbiamo scelto un'immagine particolare, non il solito fiasco. La nostra produzione di cotto ha avuto due riconoscimenti

dall'Associazione italiana sommelier, ma siamo indecisi sull'opportunità di incrementarla; non sappiamo ancora. Ripeto, è certamente un prodotto molto redditizio poiché ci costa poco, ha bisogno di pochi macchinari e quindi conviene. Il prodotto tipico è apprezzato e si potrebbe investire, a patto che un ente pubblico si incaricasse di farlo conoscere e di disciplinarlo. Non è il caso di farlo apparire solo come leggendario e tradizionale, dovrebbe anche essere innovato.

Vendiamo una bottiglia a nove euro e ottanta IVA compresa. Ha un valore di dodici o tredici euro al litro; se detraiamo i costi che sono il capitale stagionatura e l'ammortamento dei macchinari, togliamo tre o quattro euro, poi sottraiamo un euro per il confezionamento, scendiamo di cinque euro, ne rimarrebbero altri sette liberi. Su un bianco o su un rosso c'è meno margine. Si ripropone così l'idea di economicità, di fatica, di risparmio e di guadagno!».

7. Un anno crudo, un anno cotto. Storia di Giovanni⁴⁷

«L'uva che ho è *Malvasia nostrale* antica, un po' di *Malvasia di Candia* e un po' di nera che è *Sangiovese*. Alcune piante sono antichissime avranno circa duecento anni, un'arborata è del 1893, della data in cui è nato mio zio. Il filare è del 1953 e l'ho piantato insieme a lui. Avevo anche la *Galloppa*, ma quella me l'ha rotta il vento. Se dovrò ripiantare, farò barbatelle della mia perché quella antica è buonissima. Per il cotto le percentuali non hanno importanza e l'ho sempre fatto con quello che avevo. A volte ho raccolto circa sessantacinque quintali di mosto cotto e cinquanta di mosto crudo ma, nel 1970, mi sono reso conto che non valeva la pena insistere con l'uva perché non ci si facevano nemmeno le spese. Noi vendevamo il vino, una volta era permesso; facevamo cantina bene e la gente ce lo chiedeva. Dopo ho deciso di farlo solo per noi e per i parenti. Una volta era solo cotto perché, in questa zona, fino alla fine della guerra, o poco dopo, se la gente parlava di vino, intendeva quello cotto. Poi mano a mano è cambiato e hanno cominciato a volere il crudo. Così ho preso l'abitudine di fare un anno il crudo e un anno il cotto. Non costa meno fatica farlo, solo che dopo non si guarda più. Allora non era molto cotto, dal 20% al 30%, adesso faccio il 40% e forse più. Quando sono venuto in questa contrada (Picarelli di Sarnano), nel 1939, avevo sei anni; eravamo sette famiglie, adesso sono rimaste sette persone. Tutte vivevano di agricoltura e questo terreno che siamo riusciti a comprare parecchio dopo era considerato buono e poteva

⁴⁷ Intervista a Giovanni Perugini, Picarelli - Schito di Sarnano (MC), 18 ottobre 2010. In questo caso sono stata invitata a partecipare a tutta la giornata di lavoro. Alle sette di mattina con i due figli, la moglie, un vicino e una vicina, Giovanni ha cominciato a vendemmiare: ciascuno aveva una scala e il trattore trasportava queste, le ceste e le cassette nei punti più vicini ai filari. Alle otto e mezzo l'uva era tutta raccolta e dopo il rientro e una veloce seconda colazione, Giovanni ha preso a lavorare alla pigiatrice, alternandosi con un figlio mentre la moglie preparava il fuoco e l'altro figlio cominciava a caricare il torchio. Alle dieci meno dieci, mentre si riempiva la caldaia, si accendeva il fuoco che sarebbe stato spento alle cinque del pomeriggio.

mantenere una bella famiglia. Oggi, anche i miei figli che pure mi vengono ad aiutare, non fanno più questo lavoro; uno sta a Pescara e ha un'agenzia di rassegna stampa, mentre l'altro ha rilevato qui una tipografia. Stando vicino, fa di più in campagna. Ho smesso le pecore perché mia moglie si è rifiutata a un certo punto di tribolare con loro, dato che ha tre nipoti che la figlia le lascia. L'anno scorso ho fatto quattro quintali e mezzo di vino crudo e due anni fa circa cinque. Ormai ho levato un'arborata e quest'anno verranno fuori otto o nove quintali di uva; riducendo del 65% o 70% ne avremo cinque e mezzo di mosto che una volta cotto arriverà a quattro. Le mie viti le lascio molto lunghe, a calata, e poi mica le tratto; infatti, le vesppe vengono volentieri.

Le donne una volta facevano da mangiare e carreggiavano, si andava a *rejuto* e si faceva tutto, c'era chi stava in cucina e chi stava sulla vigna. Qui si faceva molto l'oca: c'erano una volta e si usavano per i pranzi grossi. Si facevano le tagliatelle, poi si mangiavano le noci. Quando si pestava con i piedi bisognava avere parecchio da mangiare. Noi abbiamo acquistato presto la pigiatrice. Lo *straccià* passava a comprare sia la feccia delle botti secca che si stendeva su una tavola nell'aia ad asciugare e che probabilmente veniva *reinvinata*, sia la granella che veniva utilizzata per fare olio; dopo la torchiatura si spandeva il residuo sull'aia e si rastrellavano i raspi facendo poi asciugare la granella.

Oggi abbiamo vendemmiato, pigiato, torchiato e adesso cuociamo! Quando si deve far bollire il mosto metto dentro alla caldaia di rame due piastre di vacca (quelle che si applicavano allo zoccolo delle bestie che lavoravano per non farle acciaccare) perché così sono sicuro di non tirarle su con la *ramina* mentre *imbotto*. Il ferro ci vuole, lo sanno tutti. La legna da ardere dovrebbe essere tutta di quercia, ma uso anche frassino all'inizio. La mia *callara* ha una bella *fornaciola* comoda, c'è una finestra abbastanza grande proprio sopra per aerare, ci si lavora bene intorno ed è alta, il che mi permette di far andare il vino direttamente nella botte usando l'*imbottatora*, che ho collegato a un tubo. Il tubo che è di una gomma speciale, resistente alle alte temperature, passa da un foro attraverso il muro che adesso riapro (lo muro perché i topi non entrino in cantina) e, appoggiato su una canalina di legno inclinata verso il basso e sospesa al soffitto, raggiunge le botti. Una volta si faceva scorrere il mosto cotto direttamente nel canale di legno. Tutto è stato pulito a dovere perché la pulizia è importante. Una botte l'ho appena vuotata e il vino che c'era era ottimo, quindi non l'ho nemmeno aperta. A proposito ho lasciato una bottiglia smezzata sul tavolo, versalo e guarda che colore che c'ha, occhio di gallo dicevano una volta, quello è il colore giusto del cotto! L'altra botte la sta pulendo mio figlio, ma solo fuori, perché anche quella è buonissima. La piccola tiene centoventicinque litri e l'altra duecentocinquanta. Prima abbiamo travasato il mosto nelle cassette pulite e adesso lo versiamo nella caldaia. C'è la scala da fare, bisogna stare attenti a non rovesciarlo! Ecco, ho messo dentro cinque quintali di mosto, ma ne ho ancora da aggiungere e poco alla volta, più tardi, senza far perdere il bollore a quello che starà già bollendo, lo rovescerò nella *callara*.

Il fuoco è iniziato alle dieci meno dieci e dopo cinquanta minuti il mosto sta già facendo schiuma che aumenta vistosamente; debbo prendere la *schiumarola* e cominciare a purificarlo. Il profumo comincia a diffondersi ma non è ancora aroma. Sarà necessario continuare a ripulire dalla schiuma

per circa mezz'ora. I gesti sono semplici ma è difficile stare sopra a questo calore e a questo vapore! Sono le undici e mezzo, il bollore sta prendendo e su un lato della caldaia si vede. Il fumo è tanto. Mia moglie è addetta al fuoco ma adesso deve, come sempre, aggiungere tre mele cotogne al mosto. Adesso l'odore sta invadendo il locale, tra un attimo, saturato l'interno, si diffonderà per i dintorni. Oggi saremo costretti a mangiare uno alla volta perché ne avremo certamente per cinque ore.

Sono le diciassette, la cotta è finita, adesso si toglie brace da sotto la *fornaciola* e se ne chiude l'imbocco; nel procedere all'*imbottamento* bisogna essere veloci. Si travasa il cotto eccedente in modo che si raffreddi e possano essere rimboccate le botti da cui è stato spillato durante l'anno. Debbo alternarmi con mio figlio sul bordo della *fornaciola* perché il calore e il fumo sono tanti e l'operazione faticosa. Quando uno è qui, l'altro deve essere di là in cantina vicino alla botte a controllare che tutto proceda bene. Il profumo intenso mi fa ben sperare per questo cotto, in fondo abbiamo avuto una buona giornata! Prima di riposare debbo solo mettere acqua nella caldaia ormai vuota perché non bruci e si possa pulirla facilmente».

La Confederazione Produttori Agricoli – Copagri – di Macerata ha presentato un progetto per la valorizzazione di questo prodotto denominato Il Cotto dei Piceni che ha come obiettivo anche il sostegno della domanda di registrazione del Vino cotto del Piceno come DOP. Il progetto ha consentito al nucleo dei produttori⁴⁸ che vi hanno aderito di presenziare annualmente a eventi a carattere internazionale quali Vinitaly di Verona, il Salone del Gusto di Torino e Mia di Rimini e ha contribuito a far conoscere il vino cotto a un più largo pubblico. Costoro, tuttavia, lamentano ancora le diverse modalità di preparazione, la non osservanza del disciplinare o della tradizione, i controlli empirici e non uniformi sulla caramellizzazione, le rimboccature con differenti annate, gli invecchiamenti che non si possono dire tali e mille altri dettagli che però paiono a ciascuno essenziali.

I casi di studio riportati tendono a evidenziare le differenti logiche che portano a consumare o commercializzare prodotti assai distanti tra loro e indicano quanto ancora ci sia da lavorare per raggiungere le nuove frontiere cui il vino cotto marchigiano tende.

⁴⁸ Al momento le aziende che partecipano sono trenta.

Vite intorno al vino

Operai e operaie della Cantina Vaselli di Castiglione in Teverina

di Marcello
ARDUINI

Abstract

Gli argomenti del saggio riguardano alcuni temi affrontati durante la realizzazione del Museo del Vino di Castiglione in Teverina, in provincia di Viterbo, presso la ex Cantina Vaselli. Il taglio antropologico che viene offerto è quello dell'analisi di due storie di vita, ovvero di due vite che si sono spese per lunghi anni all'interno dell'attività della cantina. Si fanno così emergere questioni relative all'insediamento produttivo della famiglia Vaselli, che nel 1942 ha incominciato un'attività agricola durata nel tempo con una sempre più fiorente produzione vitivinicola; questioni che coinvolgono i rapporti economici, sociali e politici in un piccolo centro rurale fino ad allora rimasto dentro un'ottica tradizionale. Ci si sofferma brevemente anche sull'uso delle storie di vita in antropologia, sui problemi teorici e metodologici che il loro utilizzo implica. Inoltre vengono presi in esame i problemi concernenti le posizioni e i ruoli dei lavoratori, i diversi punti di vista in gioco e viene offerto anche uno spaccato concreto attraverso ampi stralci delle testimonianze di un'operaia e di un operaio. Sono soltanto due esempi di un'indagine, effettuata soprattutto con le fonti orali, che ha portato i ricercatori a contatto diretto con una realtà umana complessa e variegata. Marcella Todini e Alvero Scargetta emergono come protagonisti nel contesto di un ampio ventaglio di memorie raccolte come voci provenienti dall'interno della cantina che sta diventando museo.

Lives around wine. Working men and women of Cantina Vaselli in Castiglione in Teverina. This paper covers some topics addressed during the creation of the Castiglione in Teverina (VT) Wine Museum in the former Cantina Vaselli. The anthropological angle here is the analysis of two life stories, that is two lives spent for many years in the work of the wine cellar. Issues that arise here relate to the production plant of the Vaselli family who, in 1942, began an agricultural enterprise with an increasingly thriving production of wine; issues involving society and politics in a small rural town which until then had remained in a very traditional state. We also dwell briefly on the use of life histories in anthropology and the theoretical and methodological problems that their use implies. We also discuss the issues around the positions and roles of workers, the different points of view present and offer concrete insights through substantial excerpts of the statements of a male and a female worker. These are only two examples from a survey, carried out mainly with oral sources, which led the researchers to direct contact with a complex and varied human situation. Marcella Todini and Alvero Scargetta emerge as protagonists of a wide range of memories collected as voices coming from the wine cellar that is becoming a museum.



Credo sia veramente proficua l'idea di far dialogare più discipline, anche eterogenee, intorno a un tema così complesso come quello del vino, sceverandone gli aspetti biologici, scientifici, storici, economici, etnografici, antropologici e costruendo così tante tessere a formare una sorta di inedito mosaico, soprattutto se messa in atto con una volontà vera, quale quella emersa già nel seminario tenutosi al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina nell'ottobre 2009, e concretizzatasi poi in alcune giornate di studio articolate e dense appena un anno dopo.

Il mio contributo prende le mosse dal lavoro di ricerca etnografica e storica effettuato per la realizzazione di un Museo del Vino nell'alto Lazio, nella zona vinicola dell'*Orvieto*, precisamente a Castiglione in Terra Verina, in provincia di Viterbo. È un museo antropologico che, quanto alla realizzazione dell'allestimento, si può considerare quasi terminato, ma che io, avendolo espressamente fondato sulla ricerca, sento ancora di dover completare, o quanto meno di dover fare ulteriori passi in avanti. Il museo infatti, sin dalle sue origini progettuali, ha dato e continua a dare ampio spazio alla ricerca, una ricerca antropologica ad ampio spettro, che include una grande quantità di aree tematiche e che convoca per questo una pluralità di discipline, di strumenti, di saperi, dall'enologia alla storia dell'arte, dall'archeologia alla letteratura, dalla storia contemporanea alla storia orale; e poi l'archeologia industriale, i saperi tecnici legati alla viticoltura, gli usi rituali del vino, le antiche ricette, la storia dell'alimentazione e così via.

La ricerca ha prodotto (e dovrà continuare a produrre) copiose documentazioni che sono confluite (e continuano a confluire) nell'archivio generale del Museo, vera e propria base su cui far crescere la proposta culturale del Museo stesso. La costituzione di archivi da arricchire nel tempo di pari passo con la ricerca (informatici, sonori, multimediali, cartacei), è un'operazione essenziale per la vita futura del Museo, nell'ambito di qualsiasi attività didattica, divulgativa e scientifica.

Il Museo di Castiglione – che nel corso del tempo si è poi chiamato Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari (MUVIS), con l'intenzione specifica di occuparsi ad ampio raggio dell'alimentazione – è nato progettualmente tra il 2004 e il 2005 e si è andato sempre più perfezionando negli anni più recenti. Esso ha dunque avuto il suo primigenio sviluppo in una congiuntura storica, quella dell'ultimo decennio, caratterizzata da andamenti economici su larga scala che agiscono in maniera sempre più invasiva e capillare nella nostra società. Se è vero che gli ultimi venticinque-trenta anni hanno visto un'accelerazione senza precedenti dei processi economici, sociali e culturali, una delle conseguenze sul versante delle comunità locali è stata ed è la crescita della percezione di uno spaesamento, di fronte al progredire inesorabile di fattori diversi che

assoggettano pesantemente le dialettiche locali. Capita frequentemente di notare che, di fronte a situazioni apparentemente inedite e difficili da affrontare, nascono spesso esigenze nuove dovute alla necessità di riqualificarsi, da un punto di vista economico e culturale, per essere competitivi, per non essere spazzati via, per non rimanere indietro rispetto al grande tourbillon globale. La progettualità tenta di adeguarsi ai tempi, spesso si tenta di riqualificare l'ambiente, di creare nuove prospettive di sviluppo con processi di valorizzazione mirati, fortemente localizzati e incardinati sul territorio: in questo senso credo che si stia operando in moltissimi posti ed esattamente in questa direzione si sta lavorando anche a Castiglione in Teverina, piccolo paese di circa 2.500 abitanti, che negli ultimi dieci anni ha riconvertito a fini culturali alcuni importanti edifici produttivi ormai dismessi da tempo, tutti inseriti intorno al centro storico e quindi ben presenti nelle dinamiche spaziali quotidiane. Così, dopo operazioni di restauro mirate e complesse, un ex acetificio è diventato un centro d'accoglienza turistica adibito a manifestazioni varie, un ex oleificio è diventato un centro didattico destinato ad attività scolastiche e universitarie, una ex cantina è diventata Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari e un ex tabacchificio – è il caso più recente – è diventato un auditorium musicale. Questo, come avviene nelle città più grandi, laddove i siti della cosiddetta archeologia industriale vengono restaurati e ridestinati a un uso economico e socio-culturale (teatri, musei, centri culturali, ecc.), secondo intenzioni finalizzate di riqualificazione, in connessione con i modelli di sviluppo più attuali. Ciò a riprova del fatto che i processi ormai sono sempre più capillari e che quello che avviene su scenari più ampi, capita che, inevitabilmente, accada anche nei piccoli centri, in quelli che una volta venivano chiamati periferici e che probabilmente ormai tali non sono più. Il rapporto tra i luoghi che fino a non molto tempo fa venivano chiamati centri, e le cosiddette periferie, in anni recenti è cambiato sotto la spinta di processi che ne hanno ridefinito gli assetti e gli statuti concettuali.

Va collocata in questo scenario dunque l'identificazione del vino come potenziale fattore di crescita insieme economica e culturale (e di un museo ad hoc ideato, progettato e realizzato in un piccolo centro come il nostro che, pur avendo tutte le carte in regola, non gode di una fama vitivinicola di ampio respiro paragonabile a quella della Toscana, del Piemonte, del Triveneto, ecc.). Un allargamento dei mercati e insieme un allargamento degli orizzonti, che significa giocare una partita doppia, cioè creare qualcosa che promuova e diffonda il proprio prodotto – in questo caso il vino – e creare qualcosa che promuova e diffonda la propria cultura, ovvero la cultura del vino raccontata in un museo. È il tentativo di coniugare aspetti che fino a qualche lustro fa apparivano quanto meno separati, quello della produzione a fini commerciali e quello della cultura a fini conoscitivi.

È anche il tentativo di ripensare il passato storico – antico e recente – della coltivazione della vite e della produzione del vino nell'alto Lazio. Il museo è infatti situato in un luogo, Castiglione in Teverina, che indubbiamente possiede una forte vocazione in tal senso. Siamo nel cuore del centro Italia in un luogo interno di transito e di confine, dove, pur essendo nel Lazio, si respira profumo di Umbria e arriva pure qualche refolo della non lontana Toscana. Siamo in un luogo abitato anticamente dai romani, dagli etruschi, dalle popolazioni preistoriche. Qui è tangibile il retaggio di una ultramillenaria civiltà agricola di cui esistono abbondanti tracce nel paesaggio e dei cui reperti peraltro la zona è molto ricca.

Le terre della zona di Castiglione godono di fattori ambientali peculiari che da sempre hanno dato luogo a una marcata vocazione alla coltivazione dell'uva e alla produzione vinicola. L'area, inserita com'è nella zona che dai vulcanici monti Vulsini degrada verso la valle del Tevere, è favorita dalla qualità del suolo composto in prevalenza di terreni argillosi e tufacei, dalla conformazione collinare del territorio, dalle sue peculiarità climatiche. Tale vocazione, partita da lontano e operosamente trasmessa dalle generazioni, è trapassata ininterrottamente nel medioevo e nell'età moderna più o meno senza soluzione di continuità, arrivando infine a qualificarsi nel secolo scorso per una produzione di qualità del cosiddetto *Orvieto* che da circa quarant'anni ha avuto il riconoscimento del marchio DOC¹.

Più specificamente, la vitivinicoltura della zona, dopo un viaggio lungo molti secoli, nell'ultimo settantennio ha avuto un approdo moderno, oltre che nei numerosi produttori qualificati via via affermatosi e tuttora operanti nel comprensorio, soprattutto nella Cantina Vaselli di Castiglione in Teverina e nella sua rinomata produzione, attiva sin dagli anni della Seconda guerra mondiale e dismessa in anni recenti, precisamente nel 1994. La sede prescelta per il MUVIS è stata proprio quella del complesso della Cantina Vaselli, articolato su una superficie molto ampia di oltre 4.000 metri quadrati, distribuita su sei piani: un primo piano, un piano terra e ben quattro piani sotterranei.

Il MUVIS non intende per nulla essere il luogo della nostalgica rappresentazione del tempo che fu, più o meno accurata che sia. E nemmeno l'ennesimo «museo della civiltà contadina», orientato a mostrare le specificità della coltivazione dell'uva e della manifattura del vino nel contesto della vita rurale dei secoli passati. Nella sua prospettiva esso tenta invece di far coesistere gli elementi della tradizione che il tema «vino» indubbiamente contiene e che è in grado di suscitare, con gli elementi della contemporaneità. È un museo che non tende a imbalsamare un passato più o meno recente, ma è un museo che con il passato fa i

¹ C. CORRADINI, *La vite e il vino nella Teverina*, 2007 è stato pubblicato all'interno delle attività di ricerca del MUVIS.

conti, lo rappresenta, lo utilizza, lo trasmette, lo rivitalizza, tentando di inserirlo, o re-inserirlo, nella situazione attuale e con lo sguardo vigile verso i processi a venire. La sua sede, se vogliamo, è anche il simbolo della sua impostazione, perché, essendo un edificio di archeologia industriale, ripensato e rinnovato ad hoc, ben rappresenta il legame tra temporalità diverse.

2. La Cantina Vaselli tra storia e memoria²

Situato amministrativamente nell'estremo lembo nord-est del Lazio, al confine con l'Umbria, Castiglione in Teverina è un piccolo comune abitato da poco meno di 2.500 individui e con un territorio circoscritto (sfiora i 20 chilometri quadrati). Qui, come altrove in Italia, la conduzione delle campagne è stata per secoli basata su modelli tradizionali. Ma negli anni a partire dal secondo dopoguerra, la sonnolenta situazione socio-economica locale viene profondamente influenzata dall'arrivo del conte Romolo Vaselli, eclettica figura di imprenditore romano, che porta una ventata di novità con effetti dinamici esemplificati da lui stesso in una pagina della sua autobiografia³. Originario di Roma, Romolo Vaselli, classe 1882, partito come gestore di cave di pietra e di pozzolana e come fornitore di materiali da costruzione, diventa poi imprenditore edile soprattutto nell'ambito delle costruzioni di strade e di edifici per i quartieri che a Roma, dai primi del Novecento in avanti, vengono sempre più frequentemente creati per ammodernare la capitale del regno d'Italia e per dotarla di spazi idonei ad accogliere la gran massa di persone che dalle campagne si inurbano. Nel corso dei decenni che seguono, l'Impresa Vaselli cresce e si ramifica in diverse tipologie, aggiudicandosi prima numerosi appalti romani e poi una serie sempre più importante di lavori in campo nazionale, compiendo una parabola di assoluta preminenza. Come scrivono Braconi e Soprano:

«Le Imprese Vaselli ormai sono una realtà consolidata sull'intero territorio nazionale, sul quale si espandono acquisendo le azioni di altre società esistenti. Risale infatti al 1939 l'acquisizione di società in Puglia e in Sicilia, che

² La ricostruzione storica della vicenda dei Vaselli a Castiglione in Teverina è stata il frutto di un lavoro di ricerca della équipe antropologica da me diretta, lavoro basato su una quantità limitata di fonti scritte e su una discreta mole di fonti orali. Flavia Braconi e Simona Soprano sono state tra le principali protagoniste di questa indagine, che si è concretizzata anche in un volume di analisi specifica del lavoro al femminile da cui sono tratte molte delle notizie qui utilizzate (F. BRACONI, S. SOPRANO, *Le donne della fattoria*, 2009).

³ R. VASELLI, *L'avventura della vita*, 2002, p. 237: si tratta di una tabella comparativa delle attività commerciali che mostra le differenze tra il 1942 (anno in cui Vaselli acquista l'azienda di Castiglione) e il 1962. Praticamente in 20 anni il loro numero è più che triplicato, passando da 11 nel 1942 a 35 nel 1962, e Romolo Vaselli sostiene di essere stato motore principale di questo sviluppo.

permettono all'impresa di gestire direttamente in loco nuovi lavori. Nello stesso periodo gli viene offerto l'acquisto delle azioni della "Società Italiana Lavori Edili e Marittimi" che si occupava dei lavori di sistemazione, di difesa e di escavazione del porto di Palermo, aggiungendo in questo modo un nuovo settore d'occupazione delle imprese. Negli anni che precedettero il secondo conflitto mondiale l'impresa fu impegnata nella costruzione di alcuni campi d'atterraggio, lavori che prevedevano sia lo spianamento delle aree in oggetto che la costruzione di piste in cemento o bitume. Fu in questa occasione che all'impresa viene affidato il compito della realizzazione di strade e di alcune piste d'atterraggio in Africa settentrionale, in Grecia e in Albania. Nel 1939 viene conferito a Romolo Vaselli, su autorizzazione di Vittorio Emanuele III Re d'Italia, il titolo nobiliare di conte con la conseguente autorizzazione all'utilizzo dello stemma gentilizio⁴.

Una delle passioni di Romolo è l'agricoltura e molte sono le tenute acquistate nel corso del tempo: a Foligno, Pratica di Mare, Castel di Decima, Tor Bella Monaca, Cisterna, Pomezia, Velletri, Anzio, Castel Gandolfo e in varie zone dell'agro romano.

Nel 1942 Romolo Vaselli si insedia a Castiglione in Teverina, acquistando un'altra azienda agricola, messa in vendita dal conte Luigi Vannicelli. La tenuta comprendeva diversi poderi, con annesse case coloniche, situati tra i comuni di Castiglione in Teverina, Orvieto, Baschi e Montecchio, (quindi tra il Lazio e l'Umbria) per un'estensione totale di diverse centinaia di ettari. Il possedimento comprendeva anche una grande cantina storica, situata nel complesso chiamato La Fattoria, in piazza del Poggetto, dotato di vari edifici produttivi e della casa padronale.

Le disponibilità economiche, la lungimiranza e l'esperienza dei Vaselli apportano subito notevoli miglioramenti a tutta l'azienda agricola. Nelle campagne vengono sistemate le case coloniche e impiantati nuovi oliveti e vigneti, coltivazione quest'ultima che andrà sempre aumentando col passare degli anni. Nella Fattoria, cuore pulsante di tutta l'azienda, si rimodernano gli impianti di conservazione del vino, si costruiscono grandi botti di cemento e si installano dei nuovi macchinari per il reparto imbottigliamento. In più, nell'organico della cantina viene inserita anche la figura dell'enologo. Gli intendimenti dei Vaselli, in particolare del conte Romolo, ma successivamente anche degli eredi, erano indubbiamente all'avanguardia: l'azienda doveva essere totalmente autosufficiente, così che nel tempo, proprio nello spazio della Fattoria, vengono collocate alcune botteghe artigiane che provvedevano a ogni bisogno di restauro, di manutenzione e di aggiustatura: la bottega di un falegname, quella di un fabbro e quella di un meccanico che si occupava specificamente della riparazione dei mezzi, tutti di proprietà dell'azienda. In quest'ultima officina lavoravano stabilmente tre operai. Le attività più consistenti riguardavano però la produzione del vino e quella del tabacco, anche

se, nel corso del tempo, le occupazioni produttive si arricchirono comprendendo un caseificio, un oleificio, un acetificio e un allevamento di bestiame per la produzione di carne chianina.

Insomma si tratta di un'azienda agricola moderna, al passo con i tempi, con investimenti mirati, con ammodernamenti tecnologici.

L'impatto delle novità apportate nell'agricoltura tradizionale castiglione di grande rilevanza, come si evince dalla testimonianza di Mario Trappolini, un ex mezzadro della tenuta, diventato nel tempo autonomo produttore di vino:

«L'Azienda Vaselli aveva fatto il primo vigneto nuovo qua, diciamo a nord-ovest di Castiglione. Io sentivo parlare il vigneto francese. Allora io avevo tredici anni e Vaselli fece il primo vigneto qui in azienda, il primo vigneto che poi adesso tra l'altro lo faccio io, perché un pezzetto ancora esiste di quello, e l'anno successivo ne fece un altro ancora. Il vigneto era tipo francese, per noi qui i nostri vecchi lo chiamavano francese, perché i francesi sapevano che facevano 'sto tipo di vigneto. I Vaselli allora so' arrivati co' due grandi macchine, che io sentivo che le chiamavano favole, erano ferme all'estremità del campo, con un cavo tiravano l'aratro, una lo tirava verso me, poi arrivava si riabbassava si piantava all'altro vomere, e quella tirava, e avanti così su tutta la superficie, questo l'ho veduto lavorà io! E andavano a un metro e venti eh! Di profondità! Vedevo rompere quei massi, quella roba che noi non avevamo mai visto perché lavoravamo co' 'n paio di buoi, o un paio di vacche, quindi noi un lavoro del genere non l'avevamo mai visto. Su quelle c'hanno piantato i vigneti, il primo è stato Vaselli, il primo trattore che è arrivato qui, piccolo, dopo per la coltivazione di queste vigne, era un piccolo caterpillar da 25 cavalli, altro noi non avevamo mai visto, mai visto un trattore. Avevamo visto i carrarmati, quelli sì, ma i trattori no! E da lì è partite le prime vigne, poi mano mano, è stata sempre aumentata la zona, qui il vino è sempre venuto bono»⁵.

Ben presto il conte Romolo Vaselli si fa da parte (morirà poi nel 1969) e la gestione delle proprietà agricole dell'Impresa Vaselli viene affidata ai due figli più piccoli del conte: Erberto e Giuseppe. Successivamente, saranno a loro volta i figli di questi ultimi a occuparsi delle tenute e, nello specifico, della azienda di Castiglione. L'ingegner Roberto, figlio di Giuseppe, si occuperà della gestione economica dell'azienda, mentre sua cugina Sissi del settore promozionale e del marketing, connesso alla vendita sul territorio nazionale e internazionale del vino Vaselli, che nel frattempo ha ottenuto il marchio DOC, oltre che dello spumante e del vermouth. In questi anni, durante i quali la cantina vive il suo massimo splendore, vengono investite molte risorse sia nella produzione delle diverse tipologie di vino che nella coltura dei vigneti, i quali vengono estesi sino ad arrivare a ricoprire una superficie di circa 110 ettari. L'azienda va

⁵ Il presente brano è tratto dalla seconda intervista realizzata dalla nostra équipe di ricerca il 25 agosto 2006 con Mario Trappolini.

sempre meglio, espande i suoi mercati, differenzia i prodotti. Il volume d'affari cresce: il vino Vaselli è sempre più presente in molti ristoranti della capitale, e viene avviato anche un proficuo commercio con l'estero, con esportazioni in Germania, in Inghilterra e negli Stati Uniti d'America. Più tardi, siamo ormai alle soglie degli anni novanta, la gestione passa alla quarta generazione, ma per questioni ereditarie l'azienda si fraziona, si decide di chiudere la Cantina e si creano due aziende agricole distinte, la Sant'Andrea e la Santa Giulia.

Non posso certo in questa sede tracciare una sintesi storica che dia conto della presenza dell'Azienda Agricola Vaselli a Castiglione nel secondo Novecento. Dirò semplicemente che gli interessi nell'agricoltura dei Vaselli sono rimarchevoli, visto che nel tempo, come si è visto, acquistano molte tenute e impiantano numerose aziende sparse tra Lazio, Umbria, l'agro pontino e l'agro romano. Significativo è il fatto che Romolo Vaselli abbia fatto le sue fortune soprattutto negli anni venti e trenta, stabilendo uno stretto legame con il regime, da cui ottiene una serie innumerevole di appalti in tutto il territorio nazionale e anche nelle colonie, e da cui viene anche insignito del titolo nobiliare di conte. Questa sua provenienza dichiaratamente fascista, tenuta orgogliosamente viva anche dopo la caduta del regime, gli ha provocato negli anni del secondo dopoguerra e successivi a Castiglione in Teverina – politicamente roccaforte rossa – una situazione di tensione politica. Una situazione che in primo luogo si è concretizzata in una certa ostilità da parte degli amministratori locali con scontri e dissidi soprattutto in occasione di appuntamenti elettorali, pure se qua e là con qualche ammorbidimento; in secondo luogo essa è sfociata nella forma di un tale controllo politico «a vista» da originare, si suppone, una posizione dei Vaselli guardinga e attenta a non farsi cogliere in irregolarità sul piano strettamente sindacale e dei diritti dei lavoratori: dalle notizie ricevute si apprende che gli operai dei Vaselli sono in buona sostanza tutti messi in regola sul piano salariale, fiscale e previdenziale, fatto non propriamente comune in quegli anni (i lavoratori intervistati sottolineano con compiacimento questo aspetto, facendo intendere che spesso avveniva il contrario).

C'è tuttavia da aggiungere che La Fattoria di piazza del Poggetto viene descritta, nei racconti dei castiglionesi, come un luogo inaccessibile ai più (solo i lavoratori potevano entrare, rigorosamente nessun altro), un luogo esclusivo, finanche misterioso. E questo, credo, la dice lunga sull'arroccamento del potere, sul suo tracciare confini precisi, sul suo vivere sì nel cuore del paese, ma sul suo sentirsi e mostrarsi come un corpo sostanzialmente estraneo. Una sorta di santuario, un luogo privilegiato, per pochi, dove si consumano i riti del potere, dove si fa sfoggio di ricchezza, dove si ricevono ospiti illustri (c'è una foto con un giovane Andreotti nei primi anni sessanta). Ci è sembrato quasi incredibile e fortemente significativo il fatto che molte persone di età variabile tra i

40 e i 70 anni hanno riferito o di non aver mai visto quel luogo prima che si installasse il cantiere del Museo (pochi anni fa), o di aver potuto sbirciare appena una-due-tre volte. C'era chi era ammesso e chi non lo era, in conseguenza del fatto che era uno spazio privato.

Ci è sembrato dunque importante registrare questo doppio sguardo, lo sguardo degli inclusi e quello degli esclusi. E ci sembra necessario segnalarlo come nodo problematico: se dai primi possiamo ricavare una consistente quantità di informazioni sui diversi aspetti del lavoro, dai secondi abbiamo una visione più critica, più distante; i primi sono stati coinvolti direttamente in dinamiche lavorative e ne hanno avuto un qualche beneficio economico in termini di salario fisso (fatto che ne ha attenuato lo spirito critico, e che li ha portati inevitabilmente ad allinearsi), mentre i secondi hanno probabilmente vissuto l'esclusione come un'ingiustizia e una discriminazione e questo fatto li ha condotti a un giudizio diverso. Insomma, scavando all'interno di questo spaccato storico, economico e sociale, ricostruito attraverso le memorie individuali, è possibile rintracciare aspetti diversi e leggere le vicende della comunità castiglione e delle persone che la compongono, con tutte le diversità di sguardi e di giudizi relativi alle posizioni e ai ruoli sociali assunti. E c'è indubbiamente, sullo sfondo, larga parte delle vicende storiche dell'agricoltura italiana della seconda metà del Novecento, quali per esempio le aspirazioni e le lotte contadine per la terra, i conflitti con i grandi proprietari terrieri, la fine della mezzadria, l'industrializzazione progressiva del lavoro delle campagne, la marginalizzazione produttiva delle piccole proprietà, impossibilità a reggere economicamente, e il conseguente spopolamento e fuga della manodopera, le emigrazioni, ecc.

Abbiamo ritenuto che le memorie delle donne e degli uomini fossero importanti, anzi, direi fondamentali, per il lavoro di un museo come quello del vino che si qualifica in primo luogo per essere un museo antropologico. Nel corso del lavoro di ricerca etnografica ci siamo resi conto che la Cantina Vaselli è stata nel passato, e continua a essere nel presente, un luogo ad alta densità simbolica per i castiglionesi. È un luogo dove sono passate diverse generazioni di lavoratori, dove si è costruito il futuro economico di molte famiglie, dove si sono imposti modelli e stili di vita, dove si sono sviluppati rapporti, sono arrivate innovazioni tecnologiche, ci sono state migrazioni di persone, contatti, distacchi, dolori, gioie; ma è un luogo dove ci sono state inclusioni ed esclusioni, discriminazioni, imposizioni, si è esercitato il potere, si sono consumate esistenze, competenze, conflitti, passioni.

Nel raccogliere le storie di vita dei lavoratori e delle lavoratrici che nei decenni vi sono transitati, uno dei tanti testimoni intervistati, nel raccontare la propria vita lavorativa, ha riferito che la Cantina Vaselli è stata per Castiglione, in piccolo, quello che la FIAT è stata per Torino. E per noi ricercatori è stato un dato quasi folgorante, un'immagine che ci

ha reso esplicita una realtà storica complessa, quale quella di un'azienda agricola che si è installata sul territorio, imboccando la via della modernizzazione e determinando processi e dinamismi a 360 gradi la cui ricaduta è andata a toccare anche le generazioni successive. Le numerose memorie che abbiamo raccolto lo testimoniano ampiamente.

3. Brevi note sull'uso delle storie di vita in antropologia

L'uso delle storie di vita nelle ricerche antropologiche è stato ampio e generalizzato, nonché caratterizzato da diverse tendenze. Parlando in generale, si può affermare che gli indirizzi delle principali scuole antropologiche sviluppatasi nel corso del Novecento, hanno permesso l'elaborazione di modalità peculiari con le quali affrontare la raccolta e l'analisi delle storie di vita. Tuttavia, come lamentano Watson e Watson Franke, esse sono state sempre piegate a necessità indotte:

«Per oltre sessant'anni, le scienze sociali hanno usato le storie di vita come importanti fonti d'informazione sulla condizione umana; eppure, quasi sempre al loro interno esse hanno occupato un ruolo marginale, rispetto ad altre tecniche di ricerca come l'osservazione strutturata, l'intervista, le procedure di controllo sperimentale. Come un indesiderato figliastro, l'approccio biografico non ha beneficiato di alcuna prospettiva sistematica che ne definisse gli obiettivi nel più ampio contesto delle scienze sociali, e nell'antropologia in particolare»⁶.

Se in ambito britannico e francese il loro utilizzo è stato sì significativo ma discontinuo, è stato soprattutto in ambito statunitense che le storie di vita hanno avuto una grande importanza, utilizzate soprattutto per documentare le vicende degli indiani d'America, pesantemente relegati e marginalizzati dalla società dei bianchi. In questo senso Paul Radin è stato un vero e proprio antesignano, praticando con continuità a partire dagli anni venti tale tipo di ricerca antropologica.

Quella delle *life histories* è una

«tecnica di analisi fondata sullo studio biografico: attraverso la ricostruzione delle esperienze formative delle persone nel loro specifico contesto, mira alla comprensione della cultura nel suo insieme. I materiali della storia di vita possono essere sia autobiografici (non sollecitati dall'intervistatore) sia biografici (stimolati dalle domande dell'antropologo)»⁷.

Le ricerche antropologiche sui caratteri culturali dei nativi americani si sono nutrite dunque di questa documentazione, che si è andata ulteriormente arricchendo, connettendosi all'impostazione e agli sviluppi

⁶ L.C. WATSON, M.B. WATSON FRANKE, *Interpreting Life Histories*, 1995, p. 27.

⁷ U. FABIETTI, F. REMOTTI, *Dizionario di Antropologia*, 2001, pp. 715-716.

teorici della scuola antropologica cosiddetta di «cultura e personalità». Negli anni di maggiore rilevanza si è creato un vero e proprio centro propulsore che ha preso il nome di Scuola di Chicago. Qui si è lavorato prevalentemente a dare pieno corso a un metodo che prevedesse le storie di vita come sintesi individuale di processi culturali in atto nella società: l'esperienza individuale è scandagliata in quanto viene intesa come base dell'analisi culturale. E dunque scopo delle ricerche svolte in tal senso è quello di descrivere una cultura basandosi proprio sull'esperienza di vita raccontata da donne e uomini reali: come l'individuo si formava, come reagiva, a quali scelte si sottoponeva, di quali eventi era stato protagonista, quali strategie metteva in atto in relazione a quanto la società americana, con il suo multiforme universo di valori, gli proponeva (o gli imponeva).

Tali ricerche, profondamente radicate nell'esperienza antropologica americana, hanno avuto nel corso del tempo cambiamenti di direzione in diversi sensi. Ci sono state anche pause, rinvigorimenti, declini a favore di metodi più quantitativi che qualitativi. Sono anche cambiati gli oggetti di studio, per esempio andando a esaminare non più e non solo i nativi americani ma anche i contesti urbani moderni con il loro carico di disadattamenti ed emarginazioni. Da sottolineare che la svolta riflessiva dovuta all'antropologia interpretativa a partire dagli anni settanta ha prodotto una notevole problematizzazione del metodo di ricerca, ponendo l'accento sulla relazione dialogica tra l'intervistatore e l'intervistato e sulle ricadute nell'elaborazione testuale. I lavori di Crapanzano e di Shostak hanno tracciato un solco importante per intraprendere nuove vie e per sperimentare un utilizzo più consapevole. Un utilizzo in cui si eviti una sovrapposizione acritica di schemi precostituiti dal ricercatore, come spesso accaduto in passato:

«Imporre alle storie di vita costrutti teorici esterni all'esperienza soggettiva delle persone, in particolare di quelli appartenenti ad altre culture, ha prodotto scarsi risultati. Per sfruttare appieno le potenzialità antropologiche di questi documenti, la loro natura essenzialmente soggettiva dev'essere non soltanto riconosciuta, ma assunta come base stessa del processo interpretativo»⁸.

Quanto all'Italia, il panorama è piuttosto variegato, in quanto si va dal filone che potremmo chiamare «meridionalista e contadino» operante nel secondo dopoguerra e nella prima parte degli anni cinquanta, a quello, di pochissimi anni successivo, che è invece concentrato sulle situazioni urbane del settentrione d'Italia, sugli operai delle fabbriche che spesso sono meridionali immigrati che hanno lasciato le campagne del sud per trovare lavoro nelle industrie delle grandi città del settentrione. I nomi ricorrenti sono quelli di Rocco Scotellaro, Ernesto de Martino, Danilo Dolci,

⁸ L.C. WATSON, M.B. WATSON FRANKE, *Interpreting Life Histories*, 1995, p. 38.

Franco Cagnetta, Danilo Montaldi, Nuto Revelli, Gianni Bosio. In tutti i casi l'impegno etico-politico è parte integrante del progetto conoscitivo e, direi pure, base fondante l'azione di ricerca, volta quasi sempre a costituire archivi di voci dell'altra Italia, quella più periferica, più marginale, più povera, meno istruita, un'Italia che però voleva, come ben sottolineato da Ernesto de Martino, uscire dal silenzio: era «l'irrompere nella storia del mondo popolare subalterno»⁹. Non va dimenticato l'apporto importante della sociologia che presenta una continuità di intervento in tale direzione dagli anni sessanta in avanti soprattutto a opera di Franco Ferrarotti. Così come non va taciuto l'apporto degli storici cosiddetti oralisti che hanno sviluppato metodi e tematiche di grande rilevanza: due nomi per tutti quelli di Sandro Portelli e di Luisa Passerini.

In tempi recenti, sulla scorta delle riflessioni di ambito postmoderista e con un'interessante connessione con la tradizione italiana (scotellariana e demartiniana), piste di ricerca sulle cosiddette autoetnografie sono state sviluppate all'interno del prezioso lavoro connesso all'attività etnografica dell'università della Basilicata, a opera di Mirizzi, Marano e Imbriani. La descrizione del mondo contadino del passato passa attraverso la visione offerta da autobiografie, documenti personali, diari, quaderni e scritture varie che identificano in modo variegato il punto di vista interno alla stessa cultura.

Come appare evidente da questi pochi generici cenni, l'impiego delle storie di vita si connota di metodi e prospettive diverse dentro scuole diverse, quanto a situazioni storiche, geografiche, politiche e, buon ultimo, disciplinari. Ci sono terreni di confine che vengono privilegiati e dialoghi interdisciplinari che si tessono in certe direzioni e meno in altre. Non si può per esempio evitare di sottolineare il legame forte con gli studi di psicologia e di antropologia cognitiva relativamente all'ambito americano. Viceversa la vicinanza, in ambito britannico e francese, è più con gli studi di sociologia e di antropologia sociale. In Italia, dove la tradizione più radicata è quella dello storicismo e del folklore, gli studi hanno avuto un ampio ventaglio di possibilità di dispiegarsi in diverse direzioni, ma sempre con un occhio attento alla dimensione socio-politica. La tradizione del neoidealismo crociano, interno a un'impostazione ideologica liberale, ha avuto effetti svalutanti nei confronti delle scienze sociali e della loro operatività, mentre il materialismo storico gramsciano, di impostazione marxista, ha fornito quadri di riferimento più utilizzabili per lo sviluppo di approcci disciplinari proficui nell'ambito delle scienze umane e in particolare in quello degli studi chiamatisi poi demologici (secondo una terminologia ciresiana), studi che hanno visto una vera e propria fioritura nelle stagioni immediatamente successive al Ventennio e lungo tutti i decenni a seguire.

Le due sintesi biografiche, qui proposte molto in breve e a puro titolo esemplificativo, appartengono a due persone, una donna e un uomo, che hanno lavorato a lungo presso la Cantina Vaselli. Si tratta di Marcella Todini, classe 1925, e di Alvero Scargetta, classe 1929, divenuti nel corso del lavoro rispettivamente capo operaia del reparto femminile e capocantiniere.

Sono soltanto due flash che però sono serviti a illuminarci non solo sulle minuzie e sui dettagli del lavoro in cantina, narrato dai due sia sul *coté* femminile che su quello maschile, ma a mostrare anche la costruzione e l'esercizio del loro punto di vista all'opera.

Le storie di vita ricostruite attraverso le testimonianze orali hanno il pregio – come si sa – di rivelare le numerose implicazioni soggettive e intersoggettive di chi racconta se stesso a un estraneo. C'è sempre un meccanismo di attivazione della memoria che agisce rielaborando e presentando fatti, creando nessi, sottacendo qualcosa ed evidenziando qualcos'altro. La selezione e la combinazione di fatti e i relativi giudizi sono strettamente funzionali alla situazione che si viene a creare tra gli intervistati e gli intervistatori. Nel caso di Marcella e Alvero, ma anche nella maggior parte degli altri casi, ci è sembrato che agissero e si evidenziassero alcuni elementi che qui schematizziamo rapidamente:

1. la volontà di espungere o minimizzare i conflitti, cioè di presentare un quadro della propria vita lavorativa tendenzialmente positivo, nel tentativo di accreditare un'immagine di sé coerente, attiva, capace; da notare anche il fatto che entrambi sono portatori di una visione dall'interno, ovvero di quella parte di popolazione castiglione che, come abbiamo specificato sopra, è stata inclusa nei lavori dell'Azienda Vaselli;

2. il ricordo mitizzato della propria giovinezza, fatta di sofferenze e sacrifici, ma fatta soprattutto di vigoria fisica che permetteva di superare ogni ostacolo. Si accompagna a questo ricordo un sentimento di nostalgia per qualcosa che si è perduto irreparabilmente; viene qua e là sottolineato che ormai l'età avanzata non permette di compiere tutte le azioni che da giovani erano possibili; c'è spesso un velo di tristezza ma anche la consapevolezza di avere fatto molto;

3. la tendenza a creare una sorta di epopea, umile ma ugualmente grandiosa, fatta di passaggi critici, di prove superate, di mancanze colmate, di avanzamenti, di qualche arretramento, di esperienze brillantemente risolte; uno schema quasi fiabesco che ricorda le analisi di Propp sulla fiaba di magia, in cui il protagonista dell'azione è sottoposto a una sequenza di prove da superare, al termine delle quali avrà il meritato premio¹⁰;

¹⁰ Aurora Milillo, nel corso dei suoi studi e delle sue ricerche, ha dimostrato come, all'interno del mondo popolare di tradizione orale, le narratrici e i narratori di fiabe facciano molto

4. l'espressione dell'orgoglio per avere concretizzato una vita lavorativa che ha permesso di dare alla propria famiglia una sicurezza in un contesto socio-economico in cui la precarietà era la regola e l'emigrazione spesso una necessità.

Marcella Todini, la capo operaia

Marcella Todini è nata a Castiglione in Teverina il 5 agosto del 1925. Il padre faceva il bracciante, la madre la casalinga. La sua famiglia era composta di cinque figli, tra prime e seconde nozze. Uno dei fratelli, Germano Todini, sarà impiegato come meccanico presso la Cantina Vaselli.

Marcella ha il diploma di V elementare. Si sposa a Foligno nel dopoguerra, dove risiede e lavora come operaia per qualche anno presso le proprietà agricole del conte Vaselli; si trasferisce poi con il marito in un'altra tenuta dei Vaselli, quella di Castel Di Decima, nell'agro romano. Purtroppo rimane presto vedova e, con due figli da allevare, fa ritorno a Castiglione dove lavora presso quella che ormai ha assunto il nome di Casa Vinicola Conti Vaselli e dove resta per altri trentasette anni, fino alla pensione. Insomma siamo in presenza di una persona su cui l'azienda può contare, che ha dato buona prova di sé anche in luoghi e situazioni diverse, al punto che nel 1963 ella acquisisce mansioni di capo operaia per la parte femminile, funzione inedita per una donna, subentrando in questo ruolo a un uomo, che le insegna i nuovi compiti, consistenti nel tenere il registro delle ore delle operaie e nell'annotazione delle entrate e delle uscite dei prodotti della cantina. La responsabilità a cui si sente sottoposta, ci confida, le sembra all'inizio estremamente gravosa, anche se in seguito racconta di essersi abituata, pur se con qualche malcelata fatica. Marcella confessa di essersi sentita in difficoltà soprattutto perché aveva avuto il compito di multare le operaie che avessero contravvenuto alle regole del servizio, e questo fatto la metteva in una posizione particolarmente delicata, in quanto si trovava a dover tenere sotto controllo delle compaesane e delle amiche e nello stesso tempo a mantenersi ligia ai suoi doveri e a conservare buoni i rapporti con il datore di lavoro. Qui si può intuire una vicenda di conflitti forse non palesati, di gerarchie, di controllori e controllati, che però Marcella non rivela nei dettagli.

«Dunque ho lavorato in cantina dal novembre del '54 al '91, 37 anni, so' invecchiata là dentro! Però il mal d'ossa che me so' preso! Facevo un po'

spesso entrare nel racconto un cifrato contenuto autobiografico. La fiaba conterrebbe un «motivo organizzatore» nascosto legato al vissuto di chi narra, motivo che il ricercatore deve saper cogliere, attraverso l'approfondimento del rapporto e l'interpretazione dei contesti di vita che deve far emergere: A. MILILLO, *Narrativa di tradizione orale. Studi e ricerche*, 1977; ID., *La vita e il suo racconto*, 1983; M. ARDUINI, *Il filo del racconto. Fiabe orali dell'Alto Lazio*, 2003; ID., «Raccontare è raccontarsi? Fiaba e autobiografia nelle narrazioni contadine», 2005.

di tutto, solamente che all'inizio c'era Peppe che faceva il capo operaio lui, non so perché è annato via, e misero sotto a me insomma. Lui me voleva insegna', perché c'erano le entrate e le uscite della robbia, c'era da fa' il rapportino, segna' le ore, me pareva una cosa tanto difficile, perché le cose quando tu non le hai mai fatte! Dopo uno s'ambienta in tutte le cose. C'era Marenghi un giorno e noi stavamo a confeziona', e l'enologo glie disse:

- Ma qualche operaia ci sarà che può fare questo lavoro?

E io stavo di là. Poi me 'nsegnavano, vedevo insomma le mosse, poi mi chiamò, mi portò di là nell'ufficio, e dunque mi chiese:

- Signora, so che ha detto il suo dottore che è brava.

Tutte 'ste stupidaggini,

- E allora ce crescemo la paga.

Eh, era quasi Pasqua, e io pensavo:

- Quasi quasi...

Mi davano un premio che poi m'hanno diviso a ore in più, insomma era Pasqua, un bel regalo. Io alle prime volte non ci volevo sta', io dico :

- 'Sta responsabilità non la voglio.

Perché io non ci capivo niente, rapportini, cose, doppo t'ambienti di tutte le cose. Allora lì insomma m'aumentarono la giornata, e ero qualificata e così è annata avanti fino a tutti 'st'anni. Io c'ho pure una carta che m'aveva scritto l'enologo, che io gli dovevo ubbidi', che l'operaie mi dovevano da' retta, che io potevo pure mandalle via o multalle, ma chi l'avrebbe fatto! Io tante volte mi toccava passarci sopra, però non si fa così, se ti pagano almeno ai Vaselli gli va avanti il lavoro e qui alla cantina rimane aperto. Eh, dopo quando stai alla testa, una è sempre malvista eh, non fai mai bene, loro guardavano li quarti d'ora e invece io c'avevo altri ordini, eh. Dovevo fare un rapportino per le ore, poi le portavo all'ufficio là, e poi nella fase di chiusura del mese, poi siccome avevano visto che c'era qualche cosa che facevano così, allora c'avevano insegnato da controlla' tutti i pieni il venerdì e poi il sabato, e lunedì di ricontrolla' di nuovo pe' vede se mancavano, poi a fine mese c'erano le schede, entrate e uscite»¹¹.

Marcella Todini riferisce che le donne di Castiglione, impiegate presso l'azienda dei Vaselli, generalmente iniziavano il loro percorso lavorativo presso il tabacchificio. Era un lavoro duro, una sorta di tappa obbligata che poteva continuare a lungo. Le più fortunate approdavano poi a quello certamente un po' più leggero, e soprattutto più sicuro, in cantina. La raccolta del tabacco imponeva dei ritmi di lavoro e delle posture estremamente faticosi: si stava sempre chine e ci si bagnava praticamente dalla testa ai piedi con la conseguenza che l'umidità penetrava fino alle ossa. Il passaggio alla cantina veniva vissuto come un miglioramento notevole per la propria vita lavorativa, perché le tabacchine erano un po' considerate la parte più bassa della manodopera femminile. Il lavoro in cantina era indubbiamente un traguardo importante per chi ci arrivava; tuttavia esisteva, subito dopo, un'altra tappa da affrontare, ovvero una

¹¹ Le trascrizioni di questo e di tutti i brani che seguono sono a cura di Flavia Braconi e Simona Soprano.

sorta di distinzione «professionale» da superare che non era da poco. Infatti le operaie erano divise in due gruppi, le fisse che godevano di una sicurezza lavorativa e le stagionali, chiamate soltanto nei periodi di maggior lavoro. All'inizio si poteva stare nel gruppo delle stagionali e restarci anche a lungo.

Il lavoro delle donne riguardava: il lavaggio delle bottiglie, l'imbottigliamento, l'etichettatura, la preparazione delle spedizioni, la rimpagliatura dei fiaschi, e in ultimo, in diverse occasioni, il servizio presso la casa padronale. Dal racconto di Marcella emergono come elementi cardine le prove superate brillantemente, l'impegno, la forza di volontà per andare avanti anche all'interno dei conflitti, e dunque anche un pizzico di orgoglio.

Le spedizioni erano particolarmente impegnative per le operaie: spesso si doveva lavorare anche di notte per soddisfare in tempo tutte le richieste, che ormai provenivano sia dal mercato nazionale che da quello internazionale, Germania e Stati Uniti. Una grande attenzione doveva essere posta soprattutto nella confezione delle bottiglie, affinché il prodotto fosse anche attraente sul piano estetico.

«All'inizio c'era tanta spedizione per l'America, all'epoca c'erano tante persone, c'era una lavorazione che non era da poco eh! Eravamo un sacco di gente, c'era il reparto carico e scarico, poi dopo c'era quelli addetti proprio al riempimento, poi dopo quelli al lavaggio, vuoti a rendere, le bottiglie bisognava lavalle, poi passalle dentro una rota co' l'acqua sulfurea, anche il fiasco, i fiaschetti, pe' imbottiglia', prima che c'andasse il vino. Sapesse quanti camion che partivano pe' l'America, venivano caricati! Andavano a Civitavecchia pe' imbarcalli, c'erano le scadenze, e si doveva lavora' di notte pure. In tante parti dell'America, s'erano impiantati bene eh! Sempre in continuazione c'erano delle spedizioni, perché c'era l'enologo che si dava da fa', se sa allora la roba parte. Si mandava via il vino dentro le casse, 'ste casse venivano numerate e scritto insomma il nome della parte dell'America che dovevano anda', i primi tempi c'erano le casse, le casse già marcate, però dopo la destinazione toccava, noi altre col compressore, si faceva il numero, le casse e più co' la mascherina si faceva tutto l'indirizzo e mi ricordo che con la Lucia, la mamma d'Amulio, facevamo la scritta col compressore, quel puzzo di vernice, lo dovevamo fa' fuori all'aperto magari, poi queste venivano imballate, si rimettevano dentro i pezzi, da dodici e lì bisognava coprille co' li ricetti che non si fossero rotte e poi si chiudevano co' la reggetta. Ecco, una lava, e quell'altre co' sti stracci, facevano veni' pacchi di panni già sterilizzati e con quelli si puliva, magari si portavano da casa ma pe' puli' ci voleva tanto, perché queste non è che si potevano mette sul nastro trasportatore co' l'etichetta e via, queste dovevano esse perfette andavano in America, dovevano fa' la su' figura insomma».

Un altro lavoro poco gradito era dovuto come una sorta di extra quando il signore, il conte Romolo, arrivava: erano le stesse operaie, sotto la direzione della fattoressa, che dovevano occuparsi della preparazione della casa padronale, che doveva essere perfetta. Si dovevano anche

preparare i pasti, che in caso di presenza di ospiti importanti dovevano essere speciali. Riferisce Marcella che questi compiti erano molto poco amati dalle operaie, soprattutto perché si trattava di sacrificare spesso giorni di festa, che non potevano essere trascorsi in famiglia. Per questo ogni volta le operaie sacrificate venivano addirittura estratte a sorte.

«Il conte Romolo era un ometto, un signore anziano, una bella figura. Tutti i sabati veniva, era innamorato de 'sta cantina, lui dice che si metteva i primi tempi seduto su una sedia, da quella finestra lì all'ingresso si metteva a guarda' l'operaie. Lui era innamorato di Castiglione. Mussolini gli ha dato il titolo da conte, ma non era conte di nascita, per quello che ha fatto, le strade giù in Africa ha fatto lui, giù nella Sicilia; a Palermo dice ce so' i marciapiedi col nome suo insomma, ma l'imprese di pulizia insomma, diceva: - Io sono stato sempre onesto, dice nel dare e nell'avere.

... Quando veniva tutte sull'attenti! C'era la casa padronale, c'erano sempre le lite, nessuno ce voleva andà' a aiuta'! Venivano pe' Natale, pel crocifisso, quando la gente c'ha da fa' dentro casa sua insomma, no? Quanno gli arrivava gente non gli ce voleva anna' nessuno e la fattoressa era... poraccia era donna che... di casa, che guardava la casa, poi gli hanno dato pure il compito da fattoressa. Eh sì, era una sentita e allora si agitava poraccia, perché quando sapeva che ci stavano tutte quelle persone, persone illustri che le cose le volevano in una certa maniera, lei si agitava e allora:

- Oh piglia! Oh!

E non capivi che dovevi piglia'! C'era Fefè poraccio, Fefè sarebbe stato l'autista, ci asciugava tutti quei bicchieri. Il conte mandava a chiama' il sindaco Belcapo, quante volte ci so' annata là a chiamallo, dopo co' la su' moglie rimaneva a cena pe' fa' la partita».

L'esperienza lavorativa presso la cantina per Marcella dura a lungo. Marcella ha superato i 60 anni; i figli sono ormai grandi e lei ha abbondantemente raggiunto l'età pensionabile; l'enologo la esorta ancora a rimanere, cosa che lei fa fino ai 66 anni, finché, con un certo rammarico, nel 1991, lascia il lavoro e torna a dedicarsi esclusivamente alla sua famiglia.

Marcella è oggi una donna che, dall'alto dei suoi 86 anni compiuti, conserva una notevole cura nell'aspetto e una bella vivacità caratteriale. La rappresentazione che fornisce di sé è quella di una donna che si è dovuta rimboccare le maniche, allevare i figli da sola, lavorare sodo, senza aiuti. La sua grande vitalità si dimostra anche dalla grande curiosità verso il nostro lavoro di ricerca: vuole sapere come è fatto il progetto, le sue finalità, ne vuole conoscere i vari dettagli. Appare molto incuriosita e anche un po' sorpresa dall'idea di trasformare in museo la cantina dove ha lavorato per 37 anni, dal 1954 al 1991.

Alvero Scargetta è una persona che ha avuto un ruolo importante nella nostra ricerca, in quanto ha ricordato dettagliatamente tutte le fasi delle attività della cantina dove lui ha lavorato per 30 anni. È stato prodigo di dettagli e generoso nelle ricostruzioni. La sua grande pacatezza, la sua capacità relazionale, la sua paziente generosità, la sua innata modestia, la sua genuina spontaneità, oltre alla competenza nel suo campo, lo caratterizzano al punto che lo fanno somigliare a una sorta di grande saggio di estrazione popolare, mite e gentile. Anche lui tende a minimizzare i conflitti, a presentare una situazione lavorativa complessa ma priva di contrasti. Nelle sue parole si sente anche il senso di rispetto che deve aver maturato negli anni nei confronti dei suoi superiori (parla sempre dell'enologo chiamandolo «dottore»), così come si avverte la distanza che egli percepisce nei confronti dei membri della famiglia Vaselli, che nomina sempre con una certa deferenza, anche se si permette una specie di battuta sul conte Romolo dicendo che era basso di statura («era piccolo come me!»). Da giovane ha imparato a suonare la fisarmonica e poi ha sempre coltivato una passione per la musica, esercitandola spesso nelle feste popolari. La sua aria tranquilla e sorridente lo rende persona di immediata simpatia.

Alvero è nato il 27 giugno del 1929, nel casale di Cordigliano, comune di Montecchio, in provincia di Terni, comune che si affaccia sulla sponda sinistra del Tevere, fiume che qui fa da confine fra Lazio e Umbria. Egli è figlio di una famiglia di mezzadri che viveva su un podere a conduzione diretta, una famiglia con ben 22 persone e con la compresenza di tre generazioni, e dunque è permeato di cultura contadina, acquisita sin dalla nascita. Abbiamo avuto notizia del matrimonio di suo padre e sua madre, sposatisi con una pratica ampiamente in uso nel mondo contadino, laddove c'era contrarietà da parte della famiglia della donna: la cosiddetta *fujitina* (i due innamorati scappavano da casa per un certo periodo, alla fine del quale rientravano e, a quel punto, essendo ormai la donna «compromessa», il matrimonio era inevitabile).

Nel 1937 la famiglia si divide e anche Alvero si trasferisce in un altro podere non lontano da Castiglione, dove frequenta le scuole elementari fino alla quinta. Nel dopoguerra inizia a lavorare come operaio con la Società Terni che sta ricostruendo il ponte Ferro, ma nel 1950 parte militare prima a Nocera Inferiore e poi in Sardegna, dove mette a frutto le sue capacità musicali acquisite in anni di studio e di passione per la fisarmonica e diventa il trombettiere del battaglione. Anche negli anni successivi non smette di coltivare la musica e, mentre continua a lavorare come operaio alla ricostruzione di strade, forma un duo con un amico trombettista con cui allietta spessissimo le feste locali, soprattutto nel periodo di carnevale. Dal 1964 al 1990 è ininterrottamente colui che



1. Alvero Scargetta mentre suona la fisarmonica.

dirige i lavori della cantina, con 18 donne fisse, coordinate da Marcella Todini, e con due uomini stabili che però diventavano una decina durante il periodo della vendemmia. I suoi superiori sono l'enologo e il fattore. Tiene a precisare che il suo lavoro in cantina, di responsabilità e non privo di qualche pericolo, viene da lui vissuto con scrupolo e con dedizione, fino alla pensione, nel 1990 all'età di 61 anni.

«Eh, quando sono andato in pensione, eh, m'è dispiaciuto! So' rimasto dispiaciuto, me sembrava che me mancava qualche cosa. Stavo a casa così, infatti pe' non sta' a casa so' andato a lavora' un po' a 'n'altra azienda, a lavora' così, un po' di giorni, in modo che stavo in compagnia, coll'altri operai, stavo... me trovavo a casa da solo e non mi so' trovato bene, allora ho detto che trovo un altro lavoro, qualche cosa debbo fare.

Beh, io sono stato qui trent'anni perciò quando so' andato via, non è che sono rimasto bene. Sentivo... sentivo che me mancavano i compagni di lavoro, il lavoro insomma. Oltre al guadagno che è necessario era, era anche un passatempo per me, la solitudine non mi piace, insomma stavo bene in compagnia, perciò me so' cercato 'n altro lavoretto, capito?».

Il 5 novembre del 2006 Alvero è stato da me invitato a venire nella sua cantina che era in trasformazione, in quanto il cantiere del Museo era stato già avviato da qualche tempo. È stato intervistato e filmato durante

l'intera giornata dall'équipe antropologico-filmica guidata da chi scrive e dal regista RAI Giuseppe Galeotti, e con l'assistenza di Flavia Braconi, Simona Soprano e Paolo Fortugno. Dall'esperienza di quella giornata è stato realizzato un video di circa 15 minuti. Nonostante un certo spaesamento dovuto al parziale smantellamento dell'apparato della cantina, Alvero ha effettuato insieme a noi una lunga e circostanziata ricognizione di tutti gli ambienti. I suoi racconti sono sempre molto pacati, intessuti di curiosità e di riflessività. Preziosi e molto dettagliati sono quelli riguardanti i diversi lavori all'interno della cantina:

«Io maggiormente un po' tutto dovevo guarda', la vinificazione, poi più che altro l'imbottigliamento, poi i travasi, un po' tutto insomma. C'avevo sempre due o tre altri operai, a secondo dell'esigenza del lavoro che c'era. Per la vendemmia ce n'erano di più, sei o sette operai, perché c'era più bisogno di manovalanza. In altri periodi, se restava in due o tre. Cioè in tutto l'anno se lavorava in due o tre persone. Poi c'erano le donne che facevano l'imbottigliamento, o l'altro lavoro che serviva. All'inizio quando so' arrivato qui ce n'erano 18, 19 di donne, ma allora c'era un lavoro manuale, perché a quell'epoca si impagliavano i fiaschi, e si attaccavano l'etichette a mano. Queste macchine non c'erano, l'hanno montate dopo. Queste so' state fatte adesso non so in che anno senz'altro dopo il '70. L'anno preciso non so bene, non lo ricordo. E un po' di personale è diminuito perché non serviva, non serviva più. Quando ho iniziato io c'erano 18, 19 donne. Si perché si facevano, si rimpagliavano i fiaschi, c'era l'imbottigliamento, lavare bottiglie. Le donne impagliavano pure i fiaschi, qui sopra c'era un magazzino dove si portavano i fiaschi, tutta roba impagliata, e c'era da rimpagliarli, chi se rompeva il laccetto, ha presente quel laccio che c'è sui fiaschi no? E rimettevano quelli, le donne facevano tutti 'sti lavori. Lavoravano tutto il periodo dell'anno secondo il bisogno che c'era in cantina, non è che c'era un periodo preciso, si lavorava sempre. Dopo certo con le macchine che so' arrivate, allora tutte le donne non so' servite più. Io ricordo che solo pe' mette l'etichette c'erano tre o quattro donne, perché c'erano quelle bottigliette le orvietine, che c'avevano un'etichetta dietro, una davanti, lì una donna metteva quel tipo d'etichetta, quell'altra metteva quell'altra, un'altra donna gliele preparava incollate, su una tavoletta veniva messa la colla, e messe già pronte 'st'etichette, in modo che la donna appresso prendeva 'st'etichetta già incollata, e la metteva sopra, tutte le cose che, che con la macchina non si potevano fare. Minimo ce volevano pe' etichetta' 'na bottiglia de queste, ce volevano tre donne, quella che preparava l'etichetta, da questa parte e quell'altra che preparava il bollino da quell'altra, l'altra preparava l'etichetta già incollata, che non c'era l'etichettatrice che l'incollava. Eh, era tutto a mano! Poi venivano, una volta etichettate, dovevano esse pulite, lavate, perché ce venivano un po' di colature della colla no? Allora tre o quattro donne lì, cogli stracci, diciamo che pulivano quelle etichettate. Poi venivano messe sempre per bene, e passava un po' di tempo che s'asciugavano e poi venivano messe nelle scatole, c'era tutto un lavoro manuale. Da piedi, diciamo, all'etichettatrice, c'erano i cartoni già pronti, da dodici o da sei bottiglie, da mettélle dentro le bottiglie già complete. Queste bottiglie speciali erano per il mercato americano. C'andava vino

rosato o bianco, soprattutto bianco classico o bianco doc era. Io mi ricordo d'avè caricato anche due vagoni di treno pieni di scatole pe' l'America. Dalla cantina c'era il trasporto con i trattori, e s'andava alla stazione, qui c'era lo scalo ferroviario, e c'erano i vagoni di treno lasciati in sosta fin' a che se caricava, poi il locomotore li portava via, e andavano a Napoli. Da Napoli s'imbarcavano, e andavano caricate sulla nave e andavano all'America.

Poi c'è la linea dell'imbottigliamento. L'interruttore lo accendevo io, ma tanti anni fa. Ora non s'accende più. Quaggiù c'era l'etichettatrice. Le cose so' cambiate coll'anni, prima anche questo se faceva manualmente. C'erano tutte donne pure, diciamo, alla tappatrice, alla capsulatrice, quella che metteva la bottiglia sotto, o i fiaschi, quello che erano. Invece dopo le macchine facevano il lavoro delle persone. Così come per l'etichettatrice. Come per l'etichettatrice che dicevamo prima, una doveva attacca' un'etichetta dietro e una col bollino, e già erano du' donne che facevano quel lavoro, così come una che era lì che metteva la capsula, o quell'altra che tappava la bottiglia, e la doveva mette' sotto. Praticamente dopo, qui già bastava una sola donna che metteva la capsula sul tappo, sul collo della bottiglia e andava sotto e faceva la capsulatrice tutto da sola. Perché queste andavano sotto meccanicamente col nastro, camminando il nastro questa girava. Che poi prima ancora c'era anche una lavatrice, che allora venivano lavate qui le bottiglie, e ce voleva una che faceva 'sto lavoro, a volte pure due. Invece dopo le bottiglie arrivavano già sterilizzate, sul pallet impacchettate. Allora le prendevano direttamente pulite, e quella donna che stava lì non serviva più alla lavatrice».

La rappresentazione che Alvero offre è suggestiva, velata di malinconia: sa che la sua cantina non c'è più, e diverse volte ci prega di sbrigarci a terminare il Museo perché dice che alla sua età, non si sa mai cosa può accadere. È indubbiamente una persona con tante sfaccettature.

Sa usare anche il registro ironico, come dimostra il brano che segue in cui – siamo alla fine della lunga giornata e della lunga intervista filmata, all'interno del cantiere del Museo – Alvero si concede qualche battuta scherzosa sulla morte e intreccia con me e con Simona Soprano un piccolo siparietto sul fatto che potrebbe anche non arrivare a vedere il Museo finito:

«Alvero: Eh, io sa che gli ho... che gli ho...già gliel'ho detto [si riferisce ai muratori che lavorano nel cantiere], gli ho detto che se danno una mossa, perché sennò io me ne vado e non lo vedo [ridiamo].

Professo', lei sta a ride', ma... lei ci ride ma io, eh, se mi chiamano, se mi chiamano...

Arduini: Ma adesso, che chiamano?

Alvero: Eh! Se me chiamano! Eh! Chissà? 'N se sa mai eh!

Arduini: Prima bisogna che... se la chiamano lei dice: «Senti, io adesso ho da fare un attimo al Museo!»

Alvero: «Io devo vede' il Museo!»

Arduini: «C'ho da fare col Museo, vengo dopo!»

Soprano: Si fa da' una proroga, per forza!

Alvero: Certo!

Arduini: Una proroga, esatto!

Alvero: «Lasciateme sta', appena fatto il Museo vengo».

Soprano: Eh, giusto!: «Poi vengo».

Arduini: «Poi ne parliamo, ne parliamo dopo».

Alvero: «Appena fatto il Museo ne parliamo».

Arduini: «Ne parliamo dopo».

Alvero: Eh, bisogna...

Arduini: Si potrebbe fare così qualche volta, no?

Alvero: Si potrebbe fa' sì! Si potrebbe fa'».

5. Chiusura con Lévi-Strauss e con de Martino

L'incontro con Alvero – insieme a quelli con Mario Trappolini, Marcella Todini, Fernanda Corradini, Valentina Brugioni, Alderano Tortolini, Maria Saveri e tanti, tanti altri che qui non sto a nominare – è stato uno dei capitoli più belli, sul piano umano, del nostro lavoro. Il lavoro di allestimento del Museo è cresciuto moltissimo, grazie anche alla spinta ricevuta da queste persone. La nostra consapevolezza si è arricchita, ma soprattutto si sono accresciuti i nostri sentimenti e le nostre riflessioni da essi scaturite.

È per questo che voglio chiudere questo mio contributo con due brani di due antropologi del Novecento che hanno potentemente descritto i loro incontri etnografici con uomini e donne di altre realtà, interpretandoli come decisivi, costitutivi del loro essere antropologi.

Lévi-Strauss:

«Permetterete dunque, miei cari colleghi, che dopo aver reso omaggio ai maestri dell'antropologia sociale all'inizio di questa lezione, le mie ultime parole siano per quei selvaggi, la cui oscura tenacia ci offre ancora modo di assegnare ai fatti umani le loro vere dimensioni: uomini e donne che, nell'istante in cui parlo, a migliaia di chilometri da qui, in una savana rosa dai fuochi di sterpi o in una foresta grondante di pioggia, fanno ritorno all'accampamento per dividere un magro nutrimento, ed evocare insieme i loro dei; quegli indiani dei tropici, e i loro simili sparsi per il mondo, che mi hanno insegnato il loro povero sapere in cui consiste, tuttavia, l'essenziale delle conoscenze che voi mi avete incaricato di trasmettere ad altri; ben presto, ahimé, destinati tutti all'estinzione, sotto il trauma delle malattie e dei modi di vita – per essi ancora più orribili – che abbiamo portato loro; e verso i quali ho contratto un debito di cui non mi sentirei liberato nemmeno se, al posto in cui mi avete messo, potessi giustificare la tenerezza che mi ispirano, e la riconoscenza che ho per loro, continuando a mostrarmi quale fui fra loro. E quale, fra voi, vorrei non cessare di essere: loro allievo, e loro testimone»¹².

¹²C. LÉVI-STRAUSS, *Razza e storia e altri studi di antropologia*, 1966, p. 82. Il brano è tratto dalla lezione inaugurale pronunciata da Lévi-Strauss al Collège de France il 5 gennaio 1960,

«Dopo il mio incontro con gli uomini della Rabata, ho riflettuto che non c'era soltanto un problema loro, il problema della loro emancipazione, ma c'era anche il problema mio, il problema dell'intellettuale piccolo borghese del Mezzogiorno, con una certa tradizione culturale e una certa "civiltà" assorbita nella scuola, e che si incontrava con questi uomini ed era costretto per ciò stesso ad un esame di coscienza, a diventare per così dire l'etnologo di se stesso. Dinanzi alla "rovina" della Rabata tricaricense, dinanzi a tanta storia sconosciuta che si consuma in muto racconto, mentre su di voi si leva lo sguardo dolente dei bambini rabatani, io ho provato un sentimento complesso al quale cercherò di dare un lume razionale. Certamente questo mio sentimento non è l'antica pietà cristiana, anche se in me, come figlio della storia, la pietà cristiana non può essere passata invano. Il sentimento che realmente provo è anzitutto un angoscioso senso di colpa. Dinanzi a questi esseri mantenuti a livello delle bestie malgrado la loro aspirazione a diventare uomini, io – personalmente io intellettuale piccolo-borghese del Mezzogiorno – mi sento in colpa...

Proseguendo nell'analisi, scopro che al senso di colpa si associa un altro momento: la collera, la grande collera storica solennemente dispiegatesi dal fondo più autentico del proprio essere. Misuro qui la distanza che mi separa dal cristianesimo, che è essenzialmente odio del peccato, salvezza sacramentale dalla storia vulnerata dal peccato, mentre la mia collera è tutta storica perché tutta storica è la mia colpa (come anche la colpa del gruppo sociale al quale appartengo). La mia collera non può avere proprio nessuno sfogo sacramentale, nessun compenso liturgico, è amore cristiano ma rovesciato, amputato di ogni prolungamento teologico e costretto finalmente a camminare con i piedi. Appunto per questo suo carattere storico, la mia collera è proprio la stessa di questi uomini che lottano per uscire dalle tenebre del quartiere rabatano, e la mia lotta è proprio la loro lotta. Rendo grazie al quartiere rabatano e ai suoi uomini per avermi aiutato a capire meglio me stesso e il mio compito»¹³.

quando gli venne ufficialmente affidata la cattedra di Antropologia sociale. Stampata per la prima volta nell'annuario interno del Collège de France nella collana di lezioni inaugurali col n. 31, la lezione di Lévi-Strauss, intitolata *Elogio dell'antropologia*, di cui questo brano sono le ultime parole, è stata pubblicata in Italia con la traduzione di Paolo Caruso.

¹³ E. DE MARTINO, *Furore simbolo valore*, 1962, pp. 184-185.

- M. ARDUINI, *Il filo del racconto. Fiabe orali dell'Alto Lazio*, Viterbo, Sette città, 2003.
- M. ARDUINI, «Raccontare è raccontarsi? Fiaba e autobiografia nelle narrazioni contadine», in G. KEZICH, E. DE SIMONI, (a cura di), *SM Annali di S. Michele* 18/2005 «Contadini del Sud, contadini del Nord. Studi e documenti sul mondo contadino in Italia a Cinquanta anni dalla morte di Rocco Scotellaro», San Michele all'Adige, MUCGT, 2005, pp. 339-355.
- M. ARDUINI, «Opere, vite e racconti: i "Cocciari" di Vasanello», in A. ACHILLI, L. GALLI (a cura di), *I riti dell'acqua e della terra. Seconda parte*, Viterbo, Sette città, 2006, pp. 211-236.
- M. ARDUINI, «Voci presenti. Fonti orali e ricerca antropologica», in P. FORTUGNO (a cura di), *I riti della terra e dell'aria. Quarta Parte*, Viterbo, Sette città, 2008, pp. 139-169.
- G. BOSIO, *L'intellettuale rovesciato*, Milano, Edizioni Bella Ciao, 1975.
- G. BOSIO, *Il trattore ad Acquaneгра. Piccola e grande storia di una comunità contadina*, Bari, De Donato, 1981.
- F. BRACONI, «Si portava il fucile come si portava la zappa». *Incursione etnografica nelle storie di vita dei cacciatori reatini*, Rieti, 2007.
- F. BRACONI, S. SOPRANO, *Le donne della fattoria. Il lavoro al femminile nella Casa Vinicola Conte Vaselli a Castiglione in Teverina*, Terni, Punto uno, 2009.
- J. CASAGRANDE, *La ricerca antropologica*, Torino, Einaudi, 1966.
- P. CLEMENTE, «Venticinque anni di storia orale e di dibattito sulle fonti orali in Italia», in *L'uomo. Società tradizione sviluppo*, VIII, 2, 1995, pp.191-212.
- P. CLEMENTE, «Gli antropologi e i racconti della vita», in *Pedagogika*, III, 11, 1999, pp. 22-23.
- P. CLEMENTE, «Le fonti orali tra documento e letteratura», in F. DEI (a cura di), *Gli antropologi e i racconti della vita*, dispensa del corso di Antropologia culturale di Pietro Clemente, Università degli Studi di Roma «La Sapienza», a.a. 2000/2001, pp. 99-105.
- J. CLIFFORD, G. MARCUS (a cura di), *Scrivere le culture. Poetiche e politiche dell'etnografia*, Roma, Meltemi, 1997.
- C. CORRADINI, *La vite e il vino nella Teverina*, Terni, 2007.
- V. CRAPANZANO, *Tuhami. Ritratto di un uomo del Marocco*, Roma, Meltemi, 1997.
- F. DEI (a cura di), *Gli antropologi e i racconti della vita*, dispensa del corso di Antropologia culturale di Pietro Clemente, Università degli Studi di Roma «La Sapienza», a.a. 2000/2001.
- E. DE MARTINO, «Intorno a una storia del mondo popolare subalterno», in *Società*, V, 3, 1949, pp. 411-435.
- E. DE MARTINO, *Furore simbolo valore*, Milano, Il Saggiatore, 1962.
- V. DI PIAZZA, D. MUGNAINI (a cura di), *Io so' nata a Santa Lucia. Il racconto autobiografico di una donna toscana tra mondo contadino e società d'oggi*, Castelfiorentino, Società Storica della Valdelsa, 1988.
- V. DI PIAZZA, Q. SEMBOLONI, «Quando cominciai a capì un po' 'l mondo...» *Biografia di un mezzadro toscano dirigente comunista*, Firenze, Cet, 1999.
- U. FABIETTI, V. MATERA, *Memorie e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Roma, Meltemi, 1999.
- U. FABIETTI, F. REMOTTI, *Dizionario di Antropologia*, Bologna, Zanichelli, 2001.
- F. FERRAROTTI, *Storia e storie di vita*, Roma-Bari, Laterza, 1981.
- C. GALLINI, *Intervista a Maria*, Palermo, Sellerio, 1981.
- GRUPPO ARCHEOLOGICO DELLA TEVERINA, *Castiglione in Teverina. Tracce del passato, appunti per una ricerca archeologica sul territorio*, Viterbo, 1986.
- E. IMBRIANI, F. MARANO, F. MIRIZZI (a cura di), «Il ricordo della mia vita». *Quaderno di Gerardo Statuto*, Venosa, Osanna, 1996.
- C. LÉVI-STRAUSS, *Razza e storia e altri studi di antropologia*, Torino, Einaudi, 1966.
- M.I. MACIOTI, *Biografia, storia e società. L'uso delle storie di vita nelle scienze sociali*, Napoli, Liguori, 1985.

- F. MARANO, *Etnografia con una persona*, Potenza, Ermes, 2001.
- A. MELE, *Ci troviamo bene nel futuro. Storia della vita di un contadino*, a cura di M. MINICUCI, Lecce, Argo, 1997.
- A. MILILLO, *Narrativa di tradizione orale. Studi e ricerche*, Roma, Bulzoni, 1977.
- A. MILILLO, *La vita e il suo racconto*, Roma-Reggio Calabria, Casa del Libro, 1983.
- F. MIRIZZI, «Lavoro e vita quotidiana nell'Alto Bradano. Note sull'etnografia nativa di Antonio Cimino», in *Archivio di Etnografia*, I, 1, 1999, pp. 73-93.
- D. MONTALDI, *Autobiografie della leggera*, Torino, Einaudi, 1961.
- F. MORELLI, *Il cibo nella prospettiva antropologica. Una ricerca a Castiglione in Teverina (VT)*, tesi di laurea, Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, Facoltà di Conservazione dei Beni culturali, relatore Marcello Arduini, a.a. 2006/2007.
- L. PASSERINI, *Storia orale. Vita quotidiana e cultura materiale delle classi subalterne*, Torino, Rosenberg & Sellier, 1978.
- L. PASSERINI, *Torino operaia e fascismo*, Bari, Laterza, 1984.
- L. PASSERINI, *Storia e soggettività. Le fonti orali, la memoria*, Firenze, La Nuova Italia, 1988.
- L. PASSERINI, *Storie di donne e di femministe*, Torino, Rosenberg & Sellier, 1991.
- A. PORTELLI, *Biografia di una città. Storia e racconto. Terni 1830-1985*, Torino, Einaudi, 1985.
- P. RADIN, *The autobiography of a Winnebago Indian. Life, Ways, Acculturation and the Peyote Cult*, New York, Dover, 1920.
- P. RADIN, *Crushing Thunder. The autobiography of an American Indian*, New York, D. Appleton & Co., 1926.
- N. REVELLI, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1977.
- N. REVELLI, *L'anello forte. La donna: storie di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1985.
- A. RIVERA (a cura di), *Vita di Amelia, un'autobiografia tra oralità e scrittura*, Manduria, Lacaita, 1984.
- R. SCOTELLARO, *Contadini del sud*, Bari, Laterza, 1954.
- R. SCOTELLARO, *L'uva puttanella*, Bari, Laterza, 1955.
- M. SHOSTAK, *Nisa, la vita e le parole di una donna !kung*, Roma, Meltemi, 2002.
- R. STABILE, *Dalla vite al vino. Aspetti ambientali, storici, economici, antropologici della vitivinicoltura a Castiglione in Teverina (VT)*, tesi di laurea, Università degli studi della Tuscia di Viterbo, Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali, relatore Marcello Arduini, a.a. 2004/2005.
- E. TONKIN, *Raccontare il nostro passato*, Roma, Armando, 2000.
- R. VASELLI, *L'avventura della vita: l'autobiografia dell'imprenditore romano*, Roma, 2002.
- L.C. WATSON, M.B. WATSON FRANKE, «La ricerca sulle storie di vita in antropologia», in F. DEI (a cura di), *Gli antropologi e i racconti della vita*, dispensa del corso di Antropologia culturale di Pietro Clemente, Università degli Studi di Roma «La Sapienza», a.a. 2000/2001, pp. 27-46 (ed. orig.: L.C. WATSON, M.B. WATSON FRANKE, *Interpreting Life Histories. An Anthropological Inquiry*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1995).

4. ECONOMIA, SOCIETÀ, COSTUME

Una frontiera temporale

Dalla coltivazione della vite all'economia del vino

di Luciano
GIACCHÈ

Abstract

Nella delimitazione degli spazi di appartenenza delle comunità umane, separati talvolta da elementi naturali, corpi d'acqua o catene montuose, oppure da sbarramenti artificiali, muraglie e cortine, le frontiere designano il varco che consente il passaggio del confine. Ma oltre alla dimensione spaziale, il termine «frontiera» può essere associato anche alla dimensione del tempo per segnalare la soglia di accesso al cambiamento provocato da eventi di particolare rilevanza, capaci di mutare gli assetti istituzionali, economici e organizzativi di una società. Questo contributo si propone di individuare dall'osservatorio territoriale costituito dall'attuale regione Umbria le «soglie o frontiere temporali» che marcano il passaggio dalla coltivazione della vite, per soddisfare l'autoconsumo familiare o, al massimo, per raggiungere il mercato locale, all'economia del vino con una produzione ottenuta da vigneti specializzati e decisamente orientata al mercato nazionale e internazionale. Questo passaggio, che è avvenuto in tempi e modalità diverse nella composita articolazione territoriale dell'Umbria, è visivamente segnalato dal cambiamento del paesaggio in cui la vite, messa in ombra dalla chioma del tutore vivo nella coltura promiscua, conquista l'intera scena quando sorretta solo dal discreto tutore morto e si accompagna, in genere, anche alla sostituzione dei vitigni, rinunciando a quelli che nel tempo sono stati selezionati per adattarli alle condizioni ambientali del luogo, in favore di altre varietà che meglio rispondono per quantità e qualità di prodotto alle regole del mercato.

A temporal border. From the cultivation of the vine to the wine economy. In the demarcation of membership of human communities, sometimes separated by natural elements such as bodies of water or mountain ranges or by artificial barriers, walls and curtains, frontiers also mark the opening that allows passage across borders. But in addition to the spatial dimension, the term 'frontier' may also be associated with the dimension of time to indicate the threshold for change caused by events of major importance that are capable of changing the institutional, economic and organizational base of a society. This contribution aims to identify through local study in the area of today's Umbrian region the 'thresholds or frontiers in time' marking the transition from grape growing for family consumption or, at most, to reach local markets, to the economy of wine with production in specialized vineyards, definitely oriented to the national and international market. This change, which has taken place at different times and in different ways in Umbria, is visually indicated by the change in the landscape in which the vine, previously overshadowed by the foliage of its supporting 'tutor' (tutore) tree when it existed in a system of mixed cultivation, took over the whole picture when supported only by discreet pole supports ('tutore morto') a process



accompanied, in general, by the replacement of the vines themselves, with those selected over time for adaptation to the environmental conditions of the site ceding to other varieties that best meet the quantity and quality requirements of the market.

1. Il contesto

È stato già segnalato che «più che il vino è stata la vigna che ha interessato gli storici italiani»¹ e, in effetti, la generale attenzione si è prevalentemente appuntata sulla diffusione della coltivazione della vite, sulle tecniche di allevamento, sulle regolazioni e sulla protezione degli impianti, spingendosi fino all'analitica descrizione delle pratiche agronomiche e dei contratti di lavoro.

Scarso interesse ha invece ricevuto il vino come prodotto e sono rimasti in ombra sia i rapporti fra la qualità dei vini e i territori di produzione, sia gli aspetti del commercio e del consumo.

La prima opera, in epoca tardo-rinascimentale, dedicata a *I vini d'Italia* si deve a Sante Lancerio², bottigliere di Paolo III Farnese, che ha tracciato una mappa della produzione vinicola nella metà del Cinquecento, con la valutazione della qualità dei vini degustati dal papa nei suoi viaggi e nella sede romana, raccolta in due manoscritti rimasti inediti fino al loro fortuito ritrovamento e alla loro pubblicazione avvenuta solo nel 1876. Il primo testo tratta unicamente le località visitate dal papa nel viaggio da Roma a Nizza nel marzo 1536 e da Ferrara a Roma, passando per le Marche e l'Umbria, nel giugno dello stesso anno e contiene sbrigativi giudizi sulla qualità dei vini assaggiati. L'altro testo, invece, descrive con maggior dettaglio i vini degustati da Paolo III nella sede papale o nei suoi viaggi, con una generica attribuzione ai territori di provenienza, ad esempio, il «vino romano», il «vino siciliano», il «vino calabrese», il «vino francese», il «vino di Spagna», oppure con la denominazione della varietà, «Malfagia», «Moscatello», «Trebiano», «Greco», «Razzese», «Aglianico», «Lagrima»; in qualche caso, infine, il vino viene associato con il luogo di produzione, talvolta ormai dimenticato, come il «vino Sucano» di Orvieto (l'unico vino umbro preso in considerazione), oppure assunto a grande notorietà, come il «vino di Montepulciano».

¹ Questa tesi è argomentata in J.L. GAULIN, J. GRIECO ALLEN (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura medievale italiana*, Bologna, CLUEB, 1994, p. 10.

² Il manoscritto di Lancerio ritrovato da Giuseppe Ferraro nella biblioteca di Ferrara è stato pubblicato dapprima in *La Rivista Europea* (1876) e poi in un'autonoma edizione a stampa con il titolo *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio* (Livorno, 1890). Si tratta di due testi, il primo, che dà il titolo all'opera, è scritto in forma di resoconto del viaggio compiuto dal papa nel 1536, mentre l'altro, in forma di lettera indirizzata al cardinale Guido Ascanio Sforza, nipote di Paolo III, scritto dopo la morte del pontefice (1549), tratta *Della natura dei vini e dei viaggi di Papa Paolo III descritti da Sante Lancerio suo bottigliere*.

Ben diversa è stata invece la rilevanza dell'opera del medico marchigiano Andrea Bacci, che si è misurato con l'ardua impresa di comporre una monumentale *De naturali vinorum historia*³ articolata in sette libri e pubblicata nel 1596, con la descrizione dei vini e dei vitigni delle «varie parti d'Italia», oltre che dei vini importati a Roma e di quelli stranieri. Nel vasto repertorio che copre gran parte dell'Europa occidentale sono elencati complessivamente 827 tipi di vino (di cui 583 italiani) associati ai luoghi di origine, che offrono la prima organica mappatura della produzione e del consumo del vino, in quanto l'opera di Lancerio che l'ha preceduto era limitata, come già detto, ad alcuni percorsi di visita del papa.

Relativamente al territorio attualmente attribuito alla regione Umbria, la topografia vitivinicola di Andrea Bacci annovera 25 località, che per oltre la metà sono associate all'indicazione della varietà di uve o della denominazione dei vini, mentre nei restanti casi viene segnalata una generica produzione di vini bianchi o rossi, talvolta semplicemente definiti come «comuni». Il quadro complessivo che emerge dalla descrizione, tenendo conto delle difficili condizioni del territorio, caratterizzato per ampia parte, come annota lo stesso Bacci, dai rilievi alto-collinari e montani, è particolarmente significativo quanto alla diffusa distribuzione sia della coltivazione della vite che della vinificazione, meno incoraggiante è invece la situazione del commercio.

Tranne il caso di Orvieto, dove «i vini raggiungono la perfezione ciascuno nel proprio genere», grazie alle favorevoli condizioni ambientali e alla «diligente cura nella coltivazione», e godono di un fiorente mercato sulla piazza di Roma, in tutti gli altri luoghi non c'è alcun accenno all'attività commerciale. Nel caso di Perugia ne viene addirittura esplicitamente segnalata l'assenza laddove Bacci rileva che, malgrado la varietà e la bontà dei vini presenti nelle piazze di Perugia, che «non sono certamente da meno di quelle degli altri mercati d'Italia», trovandosi la città in posizione scartata dal passaggio frequente di stranieri,

«gli abitanti vivono lontani dai commerci e, ritenendosi ciascuno di essi soddisfatto di quanto produce, non si preoccupano di coltivare cereali o di produrre vini o altri frutti da vendere e per trarne guadagno»⁴.

In effetti, in una società rurale, come quella umbra, caratterizzata per secoli dalla permanenza della mezzadria come sistema di gestione dell'agricoltura, le produzioni alimentari erano sostanzialmente rivolte al solo consumo interno.

La mezzadria non solo regolava i rapporti economico-sociali fra le classi, quella dominante dei proprietari terrieri e quella subalterna dei coloni, ma costituiva anche, nella definizione del geografo francese

³ A. BACCI, *De naturali vinorum historia*, Roma, Niccolò Muzi, 1596; le citazioni sono tratte dall'edizione in sette volumi con riproduzione anastatica e traduzione (Torino, Toso, 1990).

⁴ *Ibidem*, V, p. 88.

Henri Desplanques⁵, «uno strumento di colonizzazione rurale» che determinava l'occupazione di nuove terre, recuperate dall'acqua e sottratte al bosco, e favoriva la diffusione della coltura promiscua, caratterizzata dall'associazione dei cereali, con gli olivi e con il «prato aereo» degli alberi tutori della vite. La policoltura, orizzontale e verticale, consentiva infatti di massimizzare e diversificare le produzioni agricole con una modesta estensione della maglia poderale, così che lo stesso appezzamento era nel contempo vigneto, campo, pascolo e bosco, in modo da provvedere ai bisogni alimentari di una quota esorbitante della popolazione che dal lavoro della terra traeva il proprio sostentamento.

Si trattava di un sistema coerente con un'economia orientata all'autoconsumo familiare e al mercato locale, che si è definitivamente affermato in un'ampia fascia dell'Italia centrale a partire dal Cinquecento dopo una lunga incubazione in epoca medievale. La frammentazione politico-amministrativa della penisola italiana ha favorito il mantenimento di questo sistema produttivo che operava a scala locale, articolato in una capillare diffusione degli insediamenti, garantendo in questo modo forme di presidio e di manutenzione del territorio, ma al tempo stesso bloccandone lo sviluppo.

La sofferenza della vitivinicoltura nella prima metà dell'Ottocento era evidenziata nel giudizio del giornalista inglese esperto di vini, Cyrus Redding:

«I vini italiani sono tutti prodotti per il consumo familiare. Gli interessi del commercio, che portano alla concorrenza, non sono ancora intervenuti per migliorarli... Le piccole sovranità italiane sono una piaga per i produttori non meno che per il progresso del paese. Molte di queste sono rinchiusse in se stesse, per quanto riguarda le loro produzioni, e l'interscambio con i paesi vicini è reso quasi impossibile a causa dei dazi proibitivi, superiori oltre ogni limite ragionevole rispetto al valore del prodotto»⁶.

La mutazione di questo contesto con il varco aperto dal processo di unificazione nazionale ha consentito alla viticoltura italiana di passare dalla coltivazione promiscua della vite all'economia del vino, un passaggio che nella nostra regione è avvenuto con tempi e modalità diverse per il *Bianco* e per il *Rosso* e ha interessato, in particolare, due specifiche aree: l'Orvietano, dove questa soglia era stata già superata nel Cinquecento, e la fascia collinare a sud di Perugia, estesa ai rilievi dei monti Martani che delimitano la valle Umbra in prossimità di Foligno.

⁵ H. DESPLANQUES, *Campagne ombre*, Perugia, Tipografia Guerra, 1975, p. 286.

⁶ C. REDDING, *A history and description of modern wines*, London, 1833, pp. 232-234.

Nel territorio dell'attuale regione dell'Umbria era predominante la coltivazione delle uve a bacca bianca e fra i vini emergeva quello di Orvieto, che aveva assunto la denominazione del luogo di produzione⁷. La ricca documentazione storica della viticoltura nell'agro orvietano, che risale al catasto del 1292, l'importanza della coltivazione della vite tanto da ricorrere già nel 1295 alla nomina dei «custodi delle vigne» e gli attestati ricevuti sulla qualità del vino, sono tutti elementi che marcano un'incoltabile distanza con gli altri luoghi umbri di produzione vinicola che possono vantare solo sporadiche citazioni.

I vitigni che risultano impiantati a Orvieto in epoca medievale sono i *Grechi* e i *Trebbiani*, citati sia nel contratto di affitto di una vigna nel 1282, che nella rubrica LXXXVIII dello statuto della Colletta del 1334, unitamente ai *Vernaccini* e ai *Moscatelli*. La presenza del *Trebbiano*, in particolare, è segnalata sia come vino, da un contratto di vendita del 1333 relativo a quattro salme di «boni et puri musti trebiani», sia come vitigno, da un contratto di affitto stipulato nel 1334 per case e terre «excepta vinea de trebiano»⁸.

La soglia temporale del passaggio fra la coltivazione della vite per la produzione del vino limitata al consumo locale e l'economia del vino prodotto per il mercato va individuata nell'inglobamento della città nello stato pontificio alla metà del Cinquecento: alla perdita dell'autonomia politica corrispose il vantaggio dell'allargamento dello sbocco mercantile verso Roma, favorito sia dalla ricorrente presenza in Orvieto della corte papale, sia dai collegamenti garantiti dalla vicina Cassia e dalla stagionale navigabilità del Tevere, dalla località di Baschi fino al porto urbano di Ripetta.

Quanto all'apprezzamento del vino orvietano decisiva è la testimonianza di Sante Lancerio che, in particolare, loda il rosso di Sucano (l'attuale Sugano), «un castello distante da Orvieto due miglia». Trasportato

«a Roma per schiena di muli et per some... è perfettissimo vino sì per il verno, quanto per la state... et dopo il vino Monterrano, non ha pari bevanda per il vino rosso... Di questo vino S.S. [Paolo III] beveva volentieri, massime quando era in Orvieto. Il capitano Jeronimo Benincasa faceva buona provvisione, et la faceva portare a Roma et in viaggio»⁹.

Roma costituiva il principale sbocco mercantile del vino, come attesta Andrea Bacci nel sesto libro della *De naturali vinorum historia*,

⁷ La storia dell'Orvieto è condensata in L. RICCETTI, *Un Orvieto divino: la storia di un vino, la storia di Orvieto. Con la 1ª edizione dello Statuto dell'arte degli Osti del 1596*, Orvieto, Consorzio Tutela Vino Orvieto - Cassa di Risparmio, 1986.

⁸ Le informazioni sono tratte da una documentata ricognizione archivistica di L. RICCETTI, «Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel Medioevo», in J.L. GAULIN, J. GRIECO ALLEN (a cura di), *Dalla vite al vino*, op. cit., pp. 117-162.

⁹ S. LANCERIO, *I vini d'Italia*, op. cit., p. 57.

quando illustra le caratteristiche dei vini dell'agro di Orvieto: «ve ne sono di giallo-dorati, di splendenti come l'oro, alcuni rossi e di un rosso brillante», e riferisce per diretta esperienza che vengono «portati a Roma per lo più in piccole bottiglie raccolte in cestelli»¹⁰, in confezioni quindi destinate a una clientela di pregio.

Di contro, lo stesso Bacci, citato in premessa, rivela che Perugia, anch'essa inglobata nello stato pontificio dopo aver perso nel 1540 la cosiddetta «guerra del sale» con Paolo III Farnese, non ha colto l'opportunità offerta da questa «soglia», rinunciando a fare del vino un prodotto oggetto di commercio.

Malgrado l'autorevole gradimento papale, il vino rosso ha ceduto nel tempo l'intera scena al *Bianco*, che è diventato l'*Orvieto* per antonomasia su cui si è creata una vera e propria mitologia. Fin dalla metà del Seicento, la tecnica di coltivazione prevalente era diventata quella delle viti sostenute dalla «palizzata», protetta dallo statuto comunale del 1581, che comminava pene per chi asportava le viti o i pali di sostegno (rub. L, *De poena auferentium vites, seu palos*)¹¹, e che aveva progressivamente sostituito la tradizionale alberata («*vinea cum arboribus*»)¹². L'ambiente collinare di coltivazione era peraltro già naturalmente predisposto per accogliere questa forma di allevamento che garantiva maggiori rese e migliore qualità, con il decisivo contributo del terreno tufaceo.

La consolidata presenza sul mercato, in particolare quello romano, ha attribuito all'*Orvieto* il riconoscimento di vino di pregio, distinto da quello «comune» e come tale privo addirittura del nome. La sua notorietà è confermata dal fatto d'essere entrato nel linguaggio corrente per designare addirittura il vino per antonomasia, come nella pasquinata dedicata al «fontanone» del Gianicolo¹³ o nei sonetti di Gioacchino Belli in cui si confrontano due pranzi dei «minenti», come venivano chiamati i popolani arricchiti, e mentre il modesto pasto d'osteria è accompagnato

¹⁰ A. BACCI, *De naturali vinorum historia*, op. cit., VI, p. 299.

¹¹ *Statutorum civitatis Urbis Veteris volumen*, Roma, 1581; la citazione è tratta dall'edizione con riproduzione anastatica apparsa a Sala Bolognese nel 1983, p. 238. Le denominazioni delle uve citate nel *Liber quartus Damnorum datorum* dello statuto sono limitate alla «moscatella» (rub. XLIII, p. 235) e alla «vicciutas in pergulis» (rub. XLVII, p. 237).

¹² Questa caratteristica si è persa nel tempo tanto che nel rilevamento eseguito nel 1931 da Giorgio Garavini per la *Delimitazione della zona di produzione del vino tipico di Orvieto*, il sistema di allevamento prevalente risultava quello a vite alta consociata all'albero, in genere l'acero campestre, denominato *testucchio*; G. GARAVINI, *Delimitazione della zona di produzione del vino tipico di Orvieto*, Roma, Istituto poligrafico dello stato, 1933, pp. 21, 44-45.

¹³ A testimonianza della popolarità raggiunta dall'*Orvieto* viene citata anche la pasquinata dedicata al «fontanone» del Gianicolo, inaugurato nel 1614 per volontà di Paolo V Borghese, che recitava: «Il miracolo è fatto, o Padre Santo, / con l'acqua vostra che ci piace tanto; / ma sarebbe il portento assai più lieto, / se l'acqua la cangiaste in vin d'Orvieto». Questo sonetto non è però riportato né da R. SILENZI, F. SILENZI, *Pasquino. Cinquecento pasquinate, scelte, commentate e annotate da Renato e Fernando Silenzi con una ricostruzione storica dei fatti, delle figure, degli ambienti*, Milano, Bompiani, 1932, né da C. RENDINA, *Pasquino statua parlante: quattro secoli di pasquinate*, Roma, Newton Compton, 1991.

da un «baril de vino asciutto», il ricco pranzo composto da una grande abbondanza di portate si chiude con il «vvin d'Orvieto», che suggella la differenza¹⁴.

La posizione del vino di Orvieto si è ulteriormente rafforzata con le nuove opportunità mercantili innescate dall'unità nazionale, immediatamente colte da uno dei maggiori produttori, Giuseppe Simoncini, che a partire dal 1860 ha allargato l'area commerciale dei suoi prodotti a Firenze, oltre ad assicurare rifornimenti regolari al mercato di Roma.

Assecondando il gusto dei consumatori, Simoncini iniziò a produrre anche l'*Orvieto secco* che non dava, quanto a stabilità, le preoccupazioni dell'abbotto. Una giusta preoccupazione visto che i vini dovevano affrontare avventurosi viaggi che ne potevano compromettere la qualità.

Questa seconda soglia temporale che, specialmente dopo il 1870 con la proclamazione di Roma capitale del regno d'Italia, amplificava le opportunità mercantili per il vino di Orvieto, fu attraversata anche da altri produttori del luogo che approfittarono della favorevole occasione per allargare la base produttiva e consolidare la fama del vino, come la ditta Petrangeli & Urbani e come Luigi Bigi, che nel 1880 si insediò nel convento della Santissima Trinità, trasformandolo in una singolare cantina, raccontata con meravigliato stupore da Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia*.

Alla Mostra agraria e concorsi agricoli-industriali, tenutasi a Orvieto nel 1891, il diploma di onore della Società dei viticoltori italiani fu attribuito ai vini bianchi di Giuseppe Simoncini, mentre la ditta Petrangeli & Urbani fu premiata con la medaglia di argento per lo spumante.

Un indicatore della fama raggiunta dall'*Orvieto* è rilevabile dal fatto d'essere l'unico vino da pasto citato da Pellegrino Artusi nella sua opera *La scienza in cucina* pubblicata nel 1891:

«Il vino da pasteggiare più confacente agli stomaci deboli ritengo sia il bianco asciutto e stimo ottimo, per la sua piacevolezza al gusto e perché molto digeribile, quello di Orvieto, che può servire anche al *dessert* e per quest'uso avete il vin santo, il vino d'Asti spumante, la malaga e altri simili che sono in commercio; ma di questi chi se ne fida?»¹⁵.

È interessante notare come in quella stessa data (1891) il presidente del Comizio agrario di Orvieto, il conte Eugenio Faina, in occasione della premiazione della citata mostra agraria, poneva la «questione grossa» del vino di Orvieto «che pure avendo un nome accreditatissimo e più noto all'estero che in Italia, perde tutti i giorni terreno».

¹⁴ I due sonetti, «Er pranzo de li Minenti» e «Er pranzo de le Minente», composti da Gioacchino Belli a Terni il 3 ottobre 1831, sono stati pubblicati in C. BELLI, *Poesie inedite di Giuseppe Gioacchino Belli*, Roma, Tip. Salviucci, 1865, pp. 282-283.

¹⁵ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Landi, 1891; la citazione è tratta dalla ristampa conforme alla quattordicesima edizione dell'opera (Firenze, 1910), l'ultima curata dall'autore, apparsa a Firenze nel 1960, p. 533.

Faina prospettava tre possibili strade: quella di migliorare la preparazione di un vino giovane, da bere fuori pasto conservando intatto il metodo tradizionale, ma limitando il mercato ai luoghi di produzione e alla capitale; oppure quella di tentare l'invecchiamento senza perdere la sua caratteristica principale di vino amabile, magari da bere con il pesce, anche se gli orientamenti del mercato mostravano di preferire bianchi leggeri e secchi come lo *Chablis*; infine quella di spumantizzarlo, ma non con il metodo classico francese a fermentazione naturale troppo costoso, bensì con quello a iniezione di anidride carbonica per ottenere uno spumante di buona qualità, ma a costo contenuto. Il parere di Faina era quello di seguire l'esempio dalla ditta Carpenè-Malvolti nella convinzione che

«lo spumante ha un grande avvenire perché oramai si consuma non solo a tavola, ma nei trattenimenti serali e nei caffè comincia a sostituire le bibite e i siroppi, cercando di superarli col gusto e di avvicinarli nel prezzo»¹⁶.

Queste indicazioni furono prontamente raccolte tanto che nell'Esposizione generale umbra, tenutasi a Perugia nel 1899, il riconoscimento più prestigioso per l'enologia, il diploma di medaglia d'oro di primo grado, fu attribuito a Petrangeli, Urbani e C. «per l'importanza dello stabilimento e per la produzione dell'Orvieto Champagne e Dry», mentre Giuseppe Simoncini ottenne il diploma di medaglia d'oro di secondo grado «per l'importanza dello stabilimento e per la produzione del tipo Orvieto».

Questa ambiguità dell'*Orvieto*, per un verso dotato di uno spiccato carattere, specialmente l'abboccato, da renderlo immediatamente distinguibile e, per altro verso, difficile da classificare «poiché non lo potremmo giustamente mettere tra i vini da pasto; non tra quelli da anti-pasto, non tra i vini da *dessert*», è sottolineata anche da Guglielmo Baldeschi, docente all'Istituto agrario di Città di Castello, che ne riconosceva peraltro le «ottime qualità da poter agevolmente divenire spumante»¹⁷.

Un valido indicatore del differenziale di notorietà fra il vino di Orvieto e gli altri vini umbri è offerto dalla *Guida gastronomica d'Italia*, edita dal Touring Club Italiano nel 1931, che nel presentare «i vini dell'Umbria» dedica un testo di descrizione e di commento solo al vino di Orvieto, definito «uno dei più noti vini tipici d'Italia» aggiungendo che «è classificato tra i vini tipici di lusso», mentre vengono brevemente citati anche il *Vin Santo* di Monterubiallo e quello di Trevi, ricordando, infine,

«tra i vini speciali, il Sacrantino di Montefalco fatto con uve appassite, colore rosso carico, alcolico, amabile, profumato, da bottiglia, e il Greco di Todì, bianco, di gradevole sapore e profumo, di media alcolicità».

¹⁶ *Mostra Agraria e Concorsi Agricoli-Industriali, Orvieto, maggio-giugno 1891. Elenco dei premiati e discorso del presidente del Comitato agrario Eugenio Faina pronunciato nel salone del Palazzo del Popolo il 21 giugno 1891, Orvieto, 1891, pp. 9-10.*

¹⁷ G. BALDESCHI, «I vitigni e i vini dell'Umbria», in *Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia*, II, 1893, pp. 35-36.

Tutti gli altri sono accomunati nella generica dizione: «in tutta la regione si fanno buoni vini da pasto, sì bianchi che rossi»¹⁸.

La produzione dell'*Orvieto champagne* non ha avuto però la fortuna che Eugenio Faina auspicava e la scelta si è orientata sul vino bianco da pasto, secco e amabile, *Orvieto* e *Orvieto classico*, quest'ultimo limitato alla zona di produzione più antica, mantenendo il tradizionale vitigno *Procanico*, variante locale del *Trebbiano toscano*, con la sopravvivenza anche del *Drupeggio* o *Duropeccio* e del *Verdello*, a cui si è aggiunto il *Grechetto*. Questa permanenza di vitigni «storici» è una caratteristica del territorio di Orvieto, tanto che nella minuziosa ricognizione della presenza dei *Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia*, eseguita da Salvatore Mondini nel 1903, Orvieto risulta essere l'unica zona dell'Umbria rimasta indenne.

Un altro carattere distintivo dell'*Orvieto* rispetto alle produzioni viticole dell'Umbria è costituito dalla costante aspirazione ad affermare la propria specificità in solitaria emersione sull'indistinto panorama regionale. La stessa *Relazione alla Santità di Nostro Signore Papa Pio IX sulla eseguita revisione dell'estimo rustico*, che tutte le province dello stato pontificio hanno rimesso al dicastero generale del censo nella metà dell'Ottocento, è stata occasione per rimarcare che «Orvieto gode in commercio di una celebrità per i vini che si fabbricano di particolare delicatezza, riconosciuti appunto sotto la denominazione di "Orvieto"»¹⁹, soffermandosi anche con una dettagliata descrizione sul processo di lavorazione col duplice scopo di far risaltare il proprio primato e di evidenziare la differenza nella preparazione del vino «che con metodo diverso si fabbrica nelle vicinanze di Perugia».

Ancora in netto anticipo sulle altre aree viticole della regione, la zona di produzione «del vino tipico di Orvieto» è stata delimitata fin dal 1931 sulla base del rilevamento affidato Giorgio Garavini, dell'Università di Pisa, e formalmente riconosciuto con decreto ministeriale n. 288 del 23 ottobre 1931²⁰. Per completare il disciplinare di produzione occorre definire la composizione del vino. Una proposta fu formulata nel 1934 da Osvaldo Pasqualoni che auspicava il perfezionamento della viticoltura orvietana ottenibile «dalla selezione accurata dei vitigni e al

¹⁸ TOURING CLUB ITALIANO, *Guida Gastronomica d'Italia*, Milano, 1931, pp. 309-310.

¹⁹ *Relazione alla Santità di Nostro Signore Papa Pio IX sulla eseguita revisione dell'estimo rustico della Provincia di Orvieto*, Roma, 1853. Il metodo orvietano prevedeva l'introduzione nella preparazione del mosto di una certa quantità d'acqua, ma nella relazione dell'«Inchiesta Jacini» veniva segnalato che «questo sistema è stato però da qualche anno già abbandonato da vari proprietari» (*Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, XI, 2, *Province di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro*, Roma, 1884, p. 68).

²⁰ Il questo caso l'*Orvieto* ha anticipato gli altri vini anche a livello nazionale. La delimitazione della zona di produzione del *Soave* è stata approvata infatti con il successivo decreto n. 289 del 23 ottobre 1931, mentre quella del *Chianti* è stata approvata con decreto ministeriale del 31 luglio 1932, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia* n. 209 del 9 settembre 1932.

proporzionamento delle varietà migliori coltivate nella zona» a partire dalle tre *cultivar* principali, il *Procanico*, il *Verdello* e il *Trupeggio* [*Drupeggio*], disciplinando con una più attenta selezione l'apporto dei vitigni minori, *Montonico*, *Vernaccia*, *Malvasia*, *Greco* o *Grechetto*, «frammischiati un pò dappertutto ma in piccola e varia misura».

Dalla valutazione delle caratteristiche dei vitigni presenti in zona Pasqualoni suggeriva che

«una proporzione da ritenersi ottima sotto ogni riguardo, può essere questa: due parti di *Procanico biancone*, due parti di *Verdello selezionato*, una di *Trapeccio* [*Drupeggio*], una di *Malvasia*, una di *Greco* o *Grechetto*»²¹.

Nel 1958 è stato costituito il Consorzio del vino tipico di Orvieto²², ma solo nel 1971, in base alle *Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini* (DPR n. 930/1963), è stato richiesto il riconoscimento della DOC per il vino d'Orvieto, cambiandone la composizione con prevalenza del *Grechetto* sul *Procanico* ed estendendo la zona di produzione, riservando quella delimitata nel 1931 alla denominazione *Orvieto classico*. Di conseguenza è cambiata anche la denominazione del Consorzio per la tutela dell'Orvieto Classico e dell'Orvieto, che è nuovamente mutata in Consorzio per la tutela dei vini di Orvieto quando nel 1998 è stata riconosciuta la DOC del *Rosso orvietano*.

Questo processo di cambiamento che si è accompagnato con il riconoscimento delle altre DOC regionali, in cui Orvieto è stato preceduto da Torgiano (1968) e seguito dai colli del Trasimeno (1972), dai colli Perugini (1981), dai colli Martani (1988), dai colli Amerini (1989), con l'adozione generalizzata dell'accoppiata *Trebbiano-Grechetto* come principali componenti dell'uvaggio, ha comportato una perdita di specificità dell'*Orvieto*, che ha marginalizzato l'utilizzazione dei vitigni «storici», preferendo le varietà miglioratrici. Al contempo si è persa anche la caratterizzazione dell'*Orvieto* che riguardava persino il suo contenitore, un fiasco «chiamato "pulcianella", più tozzo e panciuto di quello del Chianti», impagliato con la scarsa, che ancora negli anni sessanta costituiva un elemento di distinzione come annotava Cyril Ray nel testo e nelle immagini de *Il libro d'oro dei vini d'Italia*²³.

Per quanto riguarda invece il vino rosso, nel disciplinare del *Rosso orvietano* o *Orvietano rosso*, atteso che nulla sappiamo della composizione del vino di Sugano ricordato da Sante Lancerio, è stata ammessa un'ampia serie di vitigni che, se utilizzati in prevalenza nell'uvaggio, almeno

²¹ O. PASQUALONI, «Bisogna intensificare e perfezionare la viticoltura orvietana», in *L'Umbria verde*, III, 1, 1934, pp. 3-5.

²² Il primo Consorzio di difesa del vino tipico di Orvieto è stato costituito il 20 giugno 1932 scegliendo come marchio l'immagine stilizzata del «Maurizio», la statua bronzea trecentesca che batte la campana della torre dell'orologio per scandire le ore (G. GARAVINI, *Delimitazione della zona*, op. cit., p. 37).

²³ C. RAY, *Il libro d'oro dei vini d'Italia*, Milano, Mursia, 1966, p. 110.

all'85%, vengono associati alla denominazione del vino rosso d'Orvieto: *Cabernet franc* o *Cabernet Sauvignon*, *Canaiolo*, *Ciliegiolo*, *Merlot*, *Pinot nero*, e *Sangiovese*. In questo modo sono i vitigni a connotare la pluralità dei vini e l'unicità del territorio non riesce a dar vita all'unicità del prodotto. La storia purtroppo non offre soccorso perché la costante presenza del vino rosso, sia pur fortemente minoritario rispetto al bianco, non è stata mai associata alla denominazione del vitigno. Anche il termine *vicciuta*, sebbene citato nello statuto cinquecentesco di Orvieto e riportato anche nel dizionario del dialetto orvietano come «Vicciutara, vicciuta o vecciuta» a indicare «l'uva della vite selvatica»²⁴, è rimasto a designare l'uva e non si è esteso al vino. Una sporadica presenza della *Vicciuta* è stata rilevata nel territorio di Montegabbione, ma non sono state ancora condotte ricerche per la sua identificazione. L'incontrastato dominio del *Bianco* ha dato scacco al *Rosso* locale e si è dovuto ricorrere all'importazione di vitigni a bacca rossa da altri territori per ampliare la gamma della produzione viticola, così da aumentare la presenza nel mercato, ma a spese della specificità orvietana.

Nell'attraversamento in corso di un'altra soglia temporale, quella del passaggio al terzo millennio, si pone di nuovo la «questione grossa» del vino di Orvieto, agitata già nel lontano 1891, ma non c'è più un Eugenio Faina capace non solo di proporla, ma di indicare anche il modo di superarla.

3. Il Rosso importato nei colli Perugini e nella valle Umbra

Tutte le fonti storiche concordano sull'indiscussa prevalenza del vino bianco nel territorio regionale: «Le [uve] bianche tengono posto quasi esclusivo nel nostro territorio, essendo le nere riservate alle rare e scadenti vigne che abbiamo».

Così la Società economico-agraria di Perugia sintetizzava nel 1864 lo stato della coltivazione delle viti e della fabbricazione dei vini in Umbria.

Di conseguenza avere sono le informazioni sulla presenza e sulla qualità delle uve a bacca rossa o nera. La ricorrente citazione in documenti del Quattrocento e Trecento del *Moscatello* raramente ne specifica il colore, bianco o rosso, limitandosi ad associare aggettivi come «crudo» o «seccho». Che il *Moscatello*, indipendentemente dal colore, fosse comunque un vino di pregio lo si ricava dal fatto che compare di frequente nella lista degli acquisti di vino che i priori, sia del comune di Perugia che di Foligno²⁵, facevano in occasione del ricevimento di ospiti illustri.

²⁴ E. MATTESINI, N. UGOCCIONI, *Vocabolario del dialetto del territorio orvietano*, Perugia, 1992, p. 547.

²⁵ La lista degli acquisti di vino effettuati dai priori del comune di Foligno fra il 1541 e il 1654 è stata pubblicata da G. METELLI, «La produzione del Sagrantino e degli altri vini pregiati nel folignate tra Cinque e Seicento», in *Archivi in Valle Umbra*, IV, 1-2, 2002, pp. 54-62.

Nella seconda metà dell'Ottocento, grazie agli studi ampelografici dei professori perugini Antinori e Bellucci²⁶ vengono segnalati alcuni vitigni a bacca nera con la descrizione delle loro caratteristiche. Il primo della lista è il *Corbacchione*²⁷ che risulta simile al *Morellone toscano* e al *Verdicchio nero* di Castelfidardo. La sua diffusione nel territorio dell'Umbria centrale, oltre che dalla letteratura ampelografica, è confermata dall'inserimento di questo termine nei dizionari dei dialetti, che fanno riferimento ai linguaggi localmente parlati tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento, del territorio di Perugia («*Corbacchjòne*, uva nera, buccia grossa, acino voluminoso, da cui si ottiene un vino fiacco»), di Magione («*Korbakkjòne*, definito uva cilieggiola»), di Foligno («*Kornakkjòne*, varietà d'uva»), di Spoleto («*Cornacchjone*, vitigno (?) dall'uva rosata, che presenta grappoli caratterizzati da chicchi molto piccoli, mescolati ad altri più grandi»).

Analoga diffusione per il *Tintarolo*, utilizzato spesso per il taglio e per la cottura, come denuncia il suo nome e come confermano le descrizioni del termine riportate nel dizionario di Perugia («*Tintaròlo*, uva nera, acino piccolo, adoperata per rafforzare il colore di un vino»), di Foligno («*Tint(d) aròlu*, uva che dà colore al vino»), di Spoleto («*Tintaròlu*, uva nera usata negli uvaggi per rafforzare il colore del vino»). Le altre uve a bacca nera riportate nella letteratura ampelografica sono il *Canaiolo*, descritto nei dizionari di Foligno e Spoleto («*Canajjòlu*»), di Orvieto («*Cannajola*, varietà di una nera da tavola», ma anche «delicato vino da dessert»), di Magione («*Kanaiiuola*, specie di uva nera»), e il *Galloppo* che è presente solo nei dizionari di Foligno e Spoleto («*Gallòppu*). Tutte queste uve, comunque, non sono riuscite a collegare il loro nome a un vino.

L'altro elemento significativo della coltivazione della vite nel Perugino e nel Folignate era il sistema di allevamento costituito dalla sola alberata, tanto che nel catasto del 1835 non risultava in questi territori la presenza di vigneti specializzati, per lo più localizzati a Orvieto, che deteneva infatti il 58% della superficie accatastata a vigna dell'intera regione²⁸.

In questo contesto, appare davvero audace la radicale innovazione sia di prodotto, che di processo per iniziativa di alcuni personaggi che

²⁶ Questi studi eseguiti nel 1875 da Raffaello Antinori e Giuseppe Bellucci sulla descrizione e sinonimia dei vitigni e sull'analisi dei mosti sono stati pubblicati in R. ANTINORI, G. BELLUCCI, «Studi sulle principali qualità di uve del territorio di Perugia eseguiti nell'anno 1875», in *Bullettino Ampelografico*, 8, 1877, pp. 633-640.

²⁷ Il *Corbacchione* viene successivamente segnalato e descritto in diverse fonti, riferito al territorio di Perugia, ma anche di Todi (*Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria*, op. cit., p. 61; F. FAZI, *La distillazione del vino e delle vinacce nella Provincia dell'Umbria*, Foligno, Stab. Tip. Feliciano Campitelli, 1890, p. 16; G. BALDESCHI, «I vitigni e i vini dell'Umbria», op. cit., pp. 28 e 33; A. NORGINI, «Selezione dei vitigni», in *L'Umbria Agricola*, XIII, 3, 1895, pp. 35-36; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Roma, 1896, pp. CI-CII, 637, 835, 851-852, 877) per poi eclissarsi all'inizio del secolo scorso.

²⁸ *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria*, op. cit., p. 280.

hanno deciso nella seconda metà dell'Ottocento di puntare sul Rosso in Umbria, coltivato a vigna bassa, per cogliere le opportunità dell'allargamento dei mercati offerte dall'unificazione del paese.

L'attraversamento di questa «frontiera» temporale è avvenuto quindi del segno della novità, evidenziata anche dall'apparizione nelle colline del paesaggio viticolo a vigna bassa, in sostituzione della viticoltura diffusamente praticata in pianura con il sistema della piantata. Questo passaggio viene qui di seguito descritto attraverso le esperienze emblematiche di tre protagonisti che lo hanno incarnato.

4. Il Vino rosso di Collelungo (San Venanzo)

Il precursore di questo intervento è stato il conte Zeffirino Faina²⁹ che, malgrado gli incarichi politico-amministrativi e le attività economiche in cui era impegnato, intraprese con successo la gestione della tenuta di Collelungo, nei pressi di Marsciano, ricevuta in eredità alla morte (1868) del padre Venanzo, che l'aveva acquistata dal principe Camillo Borghese.

Apprezzato come floricoltore e come produttore di seta, Zeffirino Faina intraprese una nuova attività come viticoltore³⁰: ampliò e accorpò la tenuta con l'acquisto di terreni privati e demaniali, razionalizzando la gestione aziendale e modernizzando impianti e dotazioni; introdusse la moderna coltivazione della vite impiantando vigneti specializzati in sostituzione dell'allevamento con il sistema della vite maritata all'albero tutore.

La scelta della specializzazione, in luogo della coltura promiscua, e la decisione di produrre vino rosso, hanno comportato anche l'abbandono dei vitigni localmente utilizzati, quali la *Malvasia*, il *Procanico*, il *Biancone*, il *Verdello* e il *Lupeccio*, malgrado fossero considerati migliori di quelli delle altre parti del circondario. La trasformazione della tenuta fu completata con la costruzione della grande fattoria edificata a fianco del castello di Collelungo in forma di borgo con residenze per gli operai.

²⁹ Un documentato profilo biografico di Zeffirino Faina, corredato anche di una selezione della sua corrispondenza, è stato curato da O. MARINELLI, *La vita e l'opera di Zeffirino Faina*, Firenze, Vallecchi, 1959. Faina è stato consigliere provinciale dal 1861, consigliere comunale a Perugia, consigliere comunale, prima, e poi sindaco e assessore a Marsciano, deputato al parlamento dal 1873 fino al 1886, data della sua nomina a senatore; inoltre è stato presidente del Banco Baldini a Perugia e poi della locale Cassa di risparmio, proprietario e direttore della Filanda Faina che occupava oltre 200 operaie.

³⁰ Questa «avventura» è stata oggetto di due appassionate monografie curate dall'ingegner Luigi Monaldi, che hanno contribuito alla diffusione della conoscenza di questa esperienza. Le citazioni nel testo sono tratte da L. MONALDI, «Il vino di Collelungo ossia il presente e l'avvenire dell'Industria Enologica dell'Umbria», in *Giornale Agrario Italiano*, XIV, 1881, pp. 16-20, e da ID., *Le vigne ed i vini della fattoria di Collelungo (Perugia) del conte Zeffirino Faina al concorso regionale di Arezzo nel Settembre 1882. Relazione alla commissione giudicante per l'ing. Luigi Monaldi*, Perugia, 1882.

Nel 1870 iniziò la costruzione di una moderna cantina, in parte adattando a tinaia un vasto ambiente posto all'interno della mura del castello, in parte scavando nella roccia un sistema di gallerie sotterranee e comunicanti, della lunghezza complessiva di 200 metri. I dislivelli fra gli ambienti consentivano il travaso del vino per caduta e la movimentazione dei contenitori per il trasporto del vino avveniva tramite un vagoncino che scorreva su rotaia.

Negli anni ottanta dell'Ottocento, la tenuta di Collelungo era diventata ormai un modello per chiunque desiderasse intraprendere, in Umbria, la coltivazione specializzata della vite e la produzione del vino.

Veniva prodotto un vino tipo *Chianti*, a imitazione del *Brolio* di Bettino Ricasoli, composto da *Sangiovese* (6/10), *Canaiole* (1/10 e 1/2) e *Malvasia* (2/10 e 1/2)³¹, con vitigni introdotti dalla Toscana, provenienti dalle vigne della tenuta di Castagnoli a Castellina in Chianti di Torello Tici, che insegnava Economia politica all'Università libera di Perugia, di cui diventerà rettore nel quadriennio 1890-1894.

Il prodotto, commercializzato come *Vino di Collelungo* nei tradizionali fiaschi toscani o in appositi fusti e caratelli, ottenne prestigiosi riconoscimenti a concorsi ed esposizioni, in particolare ottenne la medaglia d'oro alla prima fiera dei vini italiani tenutasi a Roma nel 1882. Dai 2.000 ettolitri del 1886 la produzione del *Vino di Collelungo* aveva raggiunto i 3.500 ettolitri nel 1890 ed era esportato soprattutto in Emilia, Lombardia e Veneto, oltre che a Roma.

Questo vigoroso recupero produttivo di colline inutilizzabili per la policoltura praticata nel piano era sostenuto da una dettagliata relazione tecnico-economica, redatta dall'ingegner Monaldi, che illustrava tutte le fasi dell'intervento e mostrava la validità dell'investimento.

Certamente l'amicizia con Bettino Ricasoli, con il quale Zeffirino Faina era in contatto anche per il commercio dei bozzoli di seta, è stata decisiva per spingerlo ad affrontare questa impresa. L'enorme impegno organizzativo e finanziario per trasformare terreni collinari considerati irrecuperabili per qualunque tipo di coltivazione in «floridi e rigogliosi vigneti» costituiva già una difficile sfida sul terreno agronomico, ma la mancanza in questa fase di avvio di una specifica competenza in campo enologico, sia di Zeffirino Faina, che dei suoi collaboratori, rappresentava un ostacolo superato grazie anche al riferimento all'esperienza di Bettino Ricasoli che da anni era alla maniacale ricerca del «vino perfetto», come risulta dall'intensa corrispondenza scambiata con l'illustre chimico Cesare Studiati, docente nell'Università di Pisa³².

³¹ Questa proporzione è indicata da Monaldi con la segnalazione che l'aumento del quantitativo di *Canaiole* e *Malvasia*, rispetto al *Chianti di Brolio* si era reso necessario per le «condizioni di suolo e di clima della località che non sono identiche a quelle della regione del Chianti» (L. MONALDI, *Le vigne ed i vini*, op. cit., p. 29).

³² Il carteggio è riportato in Z. CIUFFOLETTI, *Alla ricerca del «vino perfetto». Il Chianti del Barone*

Un autorevole riconoscimento all'opera di Faina è contenuto negli *Atti dell'Inchiesta Jacini* dove si afferma che

«un esempio dei più luminosi ce lo porge il benemerito conte Zeffirino Faina, deputato al Parlamento. Alle sue magnifiche vigne a Cerqueto (40.000 viti), a Monte Castello di Vibio (51.000), a Fratta Todina (24.000) si ammirano la bella vegetazione e la grandissima quantità di prodotto che hanno i tralci a frutto. Merita lode speciale l'accuratezza con cui sono tenute le vigne. E ciò non è tutto; le cantine Faina a Collelungo dove si fabbrica il vino sono davvero ammirabili»³³.

Alla gestione aziendale provvedeva il direttore Cesare Bruschetti, «agente del conte Faina, ed enologo distintissimo», mentre la sorveglianza e la cura di ciascuna delle sei grandi vigne della tenuta era affidata ai «vignaroli» che risiedevano con la famiglia in case realizzate sulla sommità delle colline vitate, con il compito di «capitanare e istruire le squadre degli operai quando si eseguisce la zappatura, vangatura, potatura, solforazione, ecc.», provvedendo direttamente alle piccole operazioni di manutenzione.

È interessante annotare che l'innovazione apportata da Zeffirino Faina nella viticoltura umbra era limitata alla produzione del vino rosso. Nella sua tenuta veniva prodotto anche il vino bianco di Collelungo «con le uve dei vitigni locali... coltivati a pergole maritate nei poderi della fattoria situati in collina» in regime di mezzadria³⁴.

L'impegno profuso in questa attività ha consentito a Faina di sviluppare una riconosciuta competenza tanto da diventare nel 1882 promotore e consigliere del Circolo enofilo italiano, presidente della Fiera nazionale dei vini di Roma nel 1887, presidente della Commissione d'inchiesta sugli spiriti istituita nel 1888 dal governo per «investigare le cause delle condizioni di sofferenza nelle quali versa presentemente l'industria degli spiriti in Italia», ispettore ampelografico nel 1893, partecipando in questa veste alle commissioni provinciali e alla Commissione centrale di viticoltura ed enologia.

L'influenza esercitata da Zeffirino Faina per lo sviluppo della vitivinicoltura nella fascia collinare fra Perugia e Marsciano, attraversata

di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano, Firenze, Olschki, 2009. La formula del «vino perfetto» era così descritta da Ricasoli in una lettera a Studiati del 26 settembre 1872: «il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajuolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza toglierli nulla del suo profumo per esserne pur esso dotato; la Malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle due prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana» (*ibidem*, p. 138).

³³ *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria*, op. cit., p. 69. Nel complesso della tenuta nel periodo 1870-1882 sono state piantate circa 275.000 viti con la previsione di portarle nel triennio successivo a 500.000 (L. MONALDI, *Le vigne ed i vini*, op. cit., p. 9).

³⁴ *Ibidem*, p. 33.

dalla strada delle Settevalli, è rivelata dalle grandi cantine sorte nella zona tra Ottocento e Novecento con la realizzazione di edifici appositamente destinati allo scopo, non essendo utilizzabili per le incrementate dimensioni produttive le antiche cantine alloggiate all'interno delle residenze padronali.

Una moderna cantina, denominata per le sue dimensioni il Cantinone, è stata costruita nel 1880 a San Fortunato in Sigillo dalla famiglia Ottaviani nei pressi della villa ricavata da un preesistente edificio appartenuto ai gesuiti. La cantina, sfruttando il dislivello del terreno, disponeva di un duplice accesso viario che consentiva di immettere le uve direttamente nelle tinaie alloggiate al piano superiore, di travasare il vino per caduta nei due piani seminterrati sottostanti per le fasi di preparazione e affinamento e di utilizzare infine l'ingresso inferiore per smistare il prodotto finito.

L'imponenza dell'opera ha reso conveniente realizzare in loco una fornace per la produzione dei laterizi impiegati per la costruzione della cantina. Paradossalmente, mentre la fornace, destinata a un uso temporaneo, è stata addirittura restaurata nell'ambito del Museo dinamico del laterizio promosso dal comune di Marsciano, il Cantinone è invece da tempo inutilizzato, nonostante si stiano intensificando nell'area le iniziative per rilanciare la vitivinicoltura.

Una significativa attività nella produzione del vino fu intrapresa nel 1890 dal marchese Achille Muti Bussi nei suoi tenimenti di Poggio Aquilone, vivacemente descritta in una cronaca del tempo, redatta in occasione dell'Esposizione generale umbra di Perugia del 1899, dove i vini rossi da pasto della Fattoria di Poggio Aquilone ottennero il diploma di medaglia di argento. Nel *Giornale Illustrato dell'Esposizione Umbra*, che nelle inserzioni pubblicitarie ospitava la réclame dei «Vini da pasto Fattoria di Poggio Aquilone presso Marsciano di proprietà del Marchese Muti-Bussi», un articolo redazionale³⁵ segnalava che

«nove anni or sono, quando il giovane Marchese venne a visitare per la prima volta l'ingrandita tenuta, il fattore d'allora dovette comperare del vino per la mensa; oggi oltre mille ettolitri di buon vino escono dalla cantina della tenuta di Poggio Aquilone, per le città e paesi vicini».

La radicale trasformazione delle colline boscate in un vigneto con oltre 160.000 viti veniva attribuita a «pochi anni di *assiduo lavoro* condotto da due bravi agenti della vicina toscana», a conferma della decisiva influenza del modello toscano nella fase di impianto e di sviluppo della vitivinicoltura umbra.

Il programma di sviluppo annunciato nell'articolo era piuttosto impegnativo: «le viti saranno gradatamente portate a 300,000 si costruirà

³⁵ E. VIGNAROLI, «Vini ed olii», in *Giornale Illustrato dell'Esposizione Umbra*, 10 ottobre 1899, pp. 10-11.

una cantina sotterranea a due file di botti lunga metri 100, con superiore tinaio e vari magazzini per le macchine enologiche» con prospettive di futuro successo per

«il tipo del vino molto robusto [che] già trova grande smercio a Perugia e altrove, e guadagnerà ancora più il campo dopo la nuova cantina, i nuovi recipienti, e quando l'agente, oggi occupato interamente a bonifiche, potrà dedicarsi ai tagli, e a quanto occorre per formare un tipo accettabile, gradito e costante».

Il progetto della cantina sotterranea sembra ricalcare quella realizzata a Collelungo da Zeffirino Faina, che il marchese Achille certamente conosceva non solo per la vicinanza delle due località, ma anche per la notorietà che Faina aveva acquisito in zona sia come viticoltore, che come amministratore di Marsciano in veste di consigliere e poi di sindaco e di assessore. Questo progetto però non è stato compiutamente realizzato perché la concentrazione dell'intero patrimonio familiare per successione ereditaria in favore di Achille Muti Bussi orientò i suoi interessi sulle proprietà romane.

Nei pressi della Villa Inciliana, ora completamente sfigurata da un intervento di «ristrutturazione», fu costruita tra il 1914 e il 1915 una cantina dai conti Ugolini di Perugia, sfruttando il pendio del terreno in modo da avere due accessi carrai. Al piano terra del livello superiore, spartito da un colonnato di ghisa, erano stati alloggiati i torchi e la tinaia, con tini di legno da circa 36 ettolitri, mentre nei sottostanti locali del seminterrato era alloggiata una ventina di botti di differenti capacità (da 36 a 50 ettolitri). Anche in questo caso lo sviluppo della viticoltura aveva richiesto la costruzione di un edificio appositamente destinato alla vinificazione che, a differenza delle altre due strutture precedentemente descritte, ha funzionato a fasi alterne fino ad anni recenti. La cantina fu riattivata, infatti, nel 1945 da Innocenzo Piccolomini-Clementini, imparentato con la famiglia Sereni che ne deteneva a quel tempo la proprietà. Avvalendosi della collaborazione dell'enologo Zanobini e del cantiniere Pietro Papalini, il conte Piccolomini «produsse vini pregiatissimi denominati "Villa Inciliana" che venivano commercializzati con successo in Italia e all'estero», fino al suo trasferimento a Venezia. La produzione è ripresa negli anni sessanta con l'erede del patrimonio Sereni, Andrea Fasola Bologna, che ha commercializzato il vino con la denominazione *Colli Perugini*. L'attività di vinificazione, sospesa nel 1992, è stata trasferita nel 1998 nella nuova azienda della famiglia Fasola Bologna realizzata in località Mercatello, con il definitivo abbandono della cantina di Villa Inciliana.

Purtroppo, i testi consultati per ricomporre queste storie³⁶ si sono

³⁶ Queste informazioni mancano, oltre che nei testi di storia locale, anche in un'opera dedicata all'enologia del territorio di Marsciano quale G. BIGAZZI, *La Risorsa enologica del comprensorio di Marsciano*, Marsciano, 2001, da cui sono tratte le citazioni sopra riportate.

rivelati avari di informazioni utili sotto il profilo vitivinicolo perché l'attenzione degli autori è stata assorbita dagli aspetti patrimoniali delle vicende dei soggetti e scarso rilievo è stato attribuito alle loro attività produttive, corredate di descrizioni senza informazioni sulla coltivazione della vite, quanto ai sistemi di allevamento e ai vitigni utilizzati, e sulla produzione e commercio del vino.

5. Il Vino di Scacciadiavoli (Montefalco)

L'altro caso emblematico di innovazione riguarda l'azienda di Scacciadiavoli, posta sul rilievo collinare dei monti Martani che delimita a ovest la valle Umbra, di proprietà dei Boncompagni Ludovisi. Questa famiglia, iscritta alla nobiltà di Foligno dal 1705, possedeva nei pressi della città la tenuta di Case Vecchie³⁷ di circa 200 ettari, acquisita nel 1821 da Luigi Boncompagni Ludovisi, principe di Piombino, mentre nel 1868 il figlio Rodolfo acquistò la villa del conte Aluffi di Rieti in località Uppello di Foligno, scelta come residenza familiare per il clima favorevole alle condizioni di salute della moglie Agnese Borghese. Una circostanza che favorì una assidua presenza della famiglia nella villa denominata La Quiete, consentendo al proprietario di seguire direttamente l'azienda agricola.

Il vino della tenuta Case Vecchie del principe Rodolfo Boncompagni aveva ricevuto un ampio apprezzamento per testimonianza di Giovanni Bertuzzi, presidente del Comizio agrario di Foligno, espressa in una lettera inviata alla Sottocommissione ampelografica di Foligno il 22 novembre 1878:

«l'eccellenza dei vitigni coltivati dal signor cavaliere Marfurt sui beni di S.E. il principe di Piombino la provano i premii anche speciali da esso ottenuti, massime per il suo vino da pasto, alle esposizioni regionali di Fabriano e Roma, e a quelle mondiali di Vienna, Filadelfia e Parigi. Che se si rifletta, che il signor Marfurt ha ottenuto questi risultati, nella regione più bassa e meno felice per condizione di suolo, del nostro territorio, è d'uopo dedurne, che eminentemente vinifera è la suscettibilità del nostro suolo»³⁸.

I vitigni coltivati nelle piantate di pianura erano il *Sagrantino*, lo *Spoletino*, il *Pecorino* e, in particolare, il *Trebbiano*, con cui si ricavava,

³⁷ La tenuta di Case Vecchie e il borgo rurale che costituiva il centro aziendale si deve all'opera di bonifica del Padulo di Foligno realizzata da Francesco Jacobilli fra il 1563 e il 1566 (H. DESPLANQUES, *Campagne umbre*, op. cit., p. 464).

³⁸ Nella stessa lettera, Giovanni Bertuzzi comunicava alla Sottocommissione ampelografica di Foligno di aver ricevuto dal cavalier Antonio Marfurt, che era peraltro componente della Sottocommissione, quattro campioni di uve «provenienti dai piani pergolati» nella tenuta di Case Vecchie, costituite da *Sagrantino*, *Spoletino*, *Pecorino* e *Trebbiano*, da sottoporre all'analisi del chimico Ettore Donnini, farmacista in Foligno (F. DE BOSIS, «Lavori del 1878 eseguiti dalla Sotto-Commissione ampelografica del circondario di Foligno», in *Bullettino ampelografico*, 12, 1879, p. 430-431).

senza seguire il sistema comunemente usato per i vini da pasto, «una assai lodata imitazione del vino del Reno», mentre il vino rosso da pasto si otteneva dal «miscuglio dello spoletino col sagrantino».

All'Esposizione provinciale umbra tenutasi a Perugia nel 1879 il vino della Casa Boncompagni, prodotto dal 1874 al 1878, con la denominazione *Timia*, derivata dal vicino fiume, veniva premiato come «vino fino rosso da pasto» con il massimo riconoscimento concesso dalla giuria³⁹. Lo stesso premio veniva attribuito anche al vino comune bianco e rosso del conte Zeffirino Faina con un singolare accostamento fra il vino prodotto nei «piani pergolati a sud di Foligno» e quello ottenuto con il vigneto specializzato nei colli Perugini.

La produzione vitivinicola fu ampliata e perfezionata da Ugo Boncompagni Ludovisi, figlio di Rodolfo, che acquistò, fra il 1881 e il 1887, numerosi appezzamenti nei comuni di Montefalco, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo, ricomposti in una tenuta di circa 180 ettari, detta di Scacciadiavoli⁴⁰ dal nome di uno dei toponimi del luogo.

Fra il 1884 e il 1887 furono impiantati oltre 100 ettari di vigneto specializzato e venne costruita, in una località nei pressi di Bastardo, una grande cantina, denominata per le sue inconsuete dimensioni il Cantinone, che è diventato anche la denominazione del luogo.

L'edificio, addossato alla collina, è articolato in due corpi di fabbrica gemelli (uno destinato a cantina e l'altro per i locali di servizio e le scale), con tetti a capanna sorretti da capriate lignee, che si sviluppano su tre livelli, di cui due seminterrati. Il piano terra della cantina, realizzato con una poderosa struttura di pilastri e volte in laterizio, era dedicato all'invecchiamento e all'affinamento del vino in piccole botti; il piano superiore, caratterizzato da un'armatura, fornita dalla fonderia Cerutti di Prato, formata da colonne in ghisa che sorreggono una travatura in acciaio, ospitava le grandi botti per la maturazione del vino, mentre la

³⁹I risultati dell'Esposizione del 1879, esposti dall'ingegner Angelo Maria Laurenzi nel *Giornale dell'Esposizione Provinciale Umbra* (A.M. LAURENZI, «Sezione Agricola», in *Giornale dell'Esposizione Provinciale Umbra del 1879*, 5 ottobre 1879, p. 87), furono pubblicati anche nella «Inchiesta Jacini», lamentando il fatto che rispetto ai tanti partecipanti, oltre 160, «pochi sono stati quelli che sono stati riconosciuti meritevoli di premio! ... Incominceremo dal duca di Sora per vino rosso da pasto detto *Timia*; la sua collezione, che dal 1874 giunge sino al 1878, fa conoscere il tipo distinto del vino, poiché anche da un anno all'altro conserva sempre i caratteri pregevoli che indicano la buona fabbricazione del prodotto» (*Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria*, op. cit., p. 148).

⁴⁰La singolare denominazione del toponimo ha alimentato fantasiose ipotesi, riportate nelle pubblicazioni che in anni recenti si vanno addensando in campo enologico, sulla sua origine che deriverebbe dalla presenza di un esorcista che avrebbe liberato dal demonio una fanciulla facendole bere il vino di Scacciadiavoli. C'è anche chi non ha esitato, per irrobustire questo mito di fondazione, a indicarne la fonte nel *De consideratione quintae essentiae* scritto nella metà del Trecento da Johannes de Rupescissa (in un tempo in cui il vino di Scacciadiavoli non esisteva) riportando la frase che accrediterebbe questo legame; la citazione di Rupescissa è contenuta in U. ECO, *Il pendolo di Foucault*, Milano, Bompiani, 1988, p. 245, ma è riferita alle «erbe» e non al «vino».

tinaia era alloggiata nell'ultimo piano a cui si accedeva direttamente dalle vigne soprastanti la cantina. Il vino veniva travasato da un piano all'altro per caduta utilizzando condutture mobili che passavano attraverso appositi fori praticati nei solai.

Le botti e i tini di legno erano realizzati direttamente dalla stessa azienda in un'ala dei fabbricati che delimitavano il piazzale antistante la cantina, con tale maestria che nell'Esposizione generale umbra del 1899 lo Stabilimento vinicolo Boncompagni di Montefalco, oltre a ricevere il diploma di onore per i vini da pasto, veniva premiato con diploma di medaglia di argento per la propria fabbrica di botti, diretta da Antonio Minelli.

Alla gestione dell'azienda provvedeva Carlo Toni, che ottenne una menzione onorevole alla Mostra agraria tenutasi a Orvieto nel 1891 per il vino rosso del 1890, mentre all'Esposizione agricola-industriale-artistica di Foligno del 1892 il vino rosso da pasto di Scacciadiavoli delle annate 1889-1891 conquistò la medaglia d'argento, assegnata al proprietario. L'azienda partecipò con successo anche all'Esposizione generale umbra di Perugia del 1899 dove il direttore Carlo Toni venne premiato con il diploma di onore «per i vini rossi, per l'importanza della loro produzione e per lo sviluppo dato al loro commercio» e il *Giornale illustrato dell'Esposizione Umbra* dedicò uno speciale servizio a «Lo stabilimento vinicolo di Montefalco» ritenendo «doveroso intrattenersi di questa casa vinicola che per la importanza e lo sviluppo preso è la prima della nostra Provincia», capace di esportare «su vasta scala in America, in Africa e nell'estremo Oriente».

La cantina veniva lodata sia per la modernità e la razionalità della struttura architettonica, sia per la qualità delle attrezzature tecniche, «in una parola, lo stabilimento è corredato di tutte le macchine e recipienti più perfetti e produce dell'eccellente vino rosso da pasto, affinabile»⁴¹, e il merito del successo veniva attribuito alle capacità di direzione di Carlo Toni e del figlio Giuseppe, «valente enologo»⁴². Il volontario ritiro a vita religiosa di Ugo Boncompagni Ludovisi aveva lasciato pieno campo alla famiglia Toni, mentre la proprietà, completamente assente, rimaneva nella prestigiosa denominazione della tenuta.

L'esperienza dell'«Eccellentissima Casa Buoncompagni» veniva portata da Francolini ad esempio di corretto e vantaggioso sistema produttivo e di «quanto ci può essere di perfetto e di razionale nella coltivazione della vite lo troviamo scrupolosamente eseguito»⁴³.

⁴¹ E. VIGNAROLI, «Lo stabilimento vinicolo di Montefalco», in *Giornale Illustrato dell'Esposizione Umbra del 1879*, 17 settembre 1899, pp. 8-9.

⁴² Il ruolo dei Toni diventò decisivo quando il principe Ugo, dopo la morte della seconda moglie, decise di prendere i voti religiosi (1895). Il figlio Francesco, nato nel 1886 nella villa La Quiete di Foligno, troppo piccolo per succedere al padre, non s'interessò all'azienda di famiglia e intraprese la carriera politica a Roma, lasciando la direzione della cantina a Carlo Toni coadiuvato dal figlio Giuseppe.

⁴³ F. FRANCOLINI, *La Valle Spoleatina e le sue condizioni Economiche-Agricole* (Studio di economia

A quel tempo (1908) la produzione del vigneto di Cavallara di oltre 100 ettari della tenuta Boncompagni Ludovisi oscillava tra gli 8.000 e 10.000 ettolitri di vino annui. I vitigni adottati erano stati introdotti da altre regioni italiane e la preferenza era stata accordata, in particolare, al *Sangiovese* e al *Sangioveseto chiantigiano*, detto comunemente *Montepulciano*, oltre alla *Malvasia nera* e all'*Alicante* per le uve nere e al *Trebbiano dorato* per le bianche. Il sistema di allevamento prescelto era alla *Guyot* su paletti di acacia e di corbezzolo.

La titolarità dell'attività, a tutti gli effetti esercitata da Carlo Toni, assicurava costanti progressi al «premiato vino di Montefalco», tanto da dover provvedere nel 1909 al potenziamento della cantina con due celle in calcestruzzo di 1.000 ettolitri di capacità, rivestite internamente con maiolica vetrata. Emblematica era la pubblicità dell'azienda nell'*Annuario Folignate* del 1911 dello «Stabilimento enologico condotto da Carlo Toni & F.» con l'esibizione del ricco medagliere: «Diploma d'onore a Chicago; Medaglia d'oro del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio; Medaglia d'oro (Milano 1906)» e solo in fondo appariva la dizione «Vigneti Boncompagni». Ma questa situazione non era destinata a durare.

La tenuta di Scacciadiavoli, con il trasferimento a Roma della famiglia Boncompagni Ludovisi, venne acquistata nel 1918 dal senatore Vittorio Rolandi Ricci e, dopo alcune vicende proprietarie, fu rilevata nel 1954 da Amilcare Pambuffetti, che da giovane aveva lavorato come garzone nelle vigne del principe Boncompagni.

Henri Desplanques (1969), concordando con l'ammirato giudizio di Francolini, considerava la tenuta Scacciadiavoli «il primo tentativo di viticoltura industriale» coronato da successo⁴⁴. In realtà, per quanto in precedenza riportato, il primo intervento in questo settore si deve a Zeffirino Faina, ma l'omissione di Desplanques è dovuta al fatto che la sua ricerca ha interessato solo il territorio della provincia di Perugia, mentre la località di Collelungo, antico avamposto di Orvieto ai confini con il comune di Perugia, era stata attribuita con il comune di appartenenza, San Venanzo, alla provincia di Terni, istituita con regio decreto del 2 gennaio 1927.

La cantina di Scacciadiavoli, oggetto di un accurato restauro, è stata pienamente recuperata dalla famiglia Pambuffetti, che ne detiene ancora la proprietà, alla sua funzione storica, con alcuni inevitabili interventi di modernizzazione che hanno comportato la sostituzione delle tinaie e delle grandi botti di legno con contenitori di acciaio.

Curiosamente il recente rilancio della zona di Montefalco come area viticola di qualità è avvenuto proprio attraverso il recupero del

rurale), Savona, Tip. Elzeviriana, 1908, pp. 94-95.

⁴⁴H. DESPLANQUES, *Campagne umbre*, op. cit., p. 600.

*Sagrantino*⁴⁵, vinificato in purezza, a scapito del *Sangiovese*, utilizzato in percentuale dal 60% al 70% per il meno pregiato *Rosso di Montefalco*. La fortuna del *Sagrantino* ha innescato una competizione fra i produttori attirando nella zona viticoltori di altri territori e, persino, da altre regioni, che hanno acquistato o affittato vigne nella zona di produzione per poter inserire il *Sagrantino* nella gamma dei loro prodotti, con il paradosso che nella più piccola area DOC della regione si registra la più alta concentrazione di cantine.

6. Il Vino di San Valentino della Collina (Marsciano)

L'avvio della produzione commerciale del vino a San Valentino della Collina (Marsciano) si deve a Lodovico Oddi Baldeschi⁴⁶ che ha ottenuto una menzione speciale all'Esposizione provinciale umbra del 1879 per il vino nero e bianco da pasto. Nella menzione non sono citati i vitigni utilizzati per la vinificazione e si può solo presumere che fossero quelli localmente diffusi come il *Canaiole*, il *Corbacchione*, il *Tintarolo*, considerato che una varietà inconsueta sarebbe stata certamente segnalata. Mentre la citazione della «belle vigne di S. Valentino» lascia intendere che la coltivazione era effettuata con vigneti specializzati⁴⁷.

Nel 1894 il senatore Felice Garelli⁴⁸, di Mondovì, acquistò la villa e

⁴⁵ La notorietà acquistata dal *Sagrantino* ha impegnato i suoi improvvisati estimatori a nobilitarne le origini con impropri richiami all'uva *Itriola* citata da Plinio e ripresa da Bacci che la attribuisce a Bevagna, o con avventurose ipotesi di una sua introduzione a opera di frati francescani di ritorno da predicazioni nell'Asia minore o piuttosto di saraceni attraverso la Spagna. La prima pubblicazione su questo vitigno è stata curata da L. FRONZI, *Il Sagrantino di Montefalco*, Perugia, 1915, che però nulla dice sulla sua origine «non avendone gli scrittori di cose agrarie che già furono o contemporanei lasciati alcuna notizia intorno ad esso». La più antica citazione del *Sagrantino* è stata rintracciata da Gabriele Metelli in un contratto di lavoro stipulato il 30 aprile 1575 per un piccolo appezzamento in località San Vittore di Foligno con «quattor pergulis sagrantini» (G. METELLI, «La produzione del Sagrantino e degli altri vini pregiati nel folignate tra Cinque e Seicento», in *Archivi in Valle Umbra*, IV, 1-2, 2002, pp. 51-52). In precedenza, Francesco Guarino aveva trovato un'altra citazione del *Sagrantino* in un testo di istruzioni agrarie del 1598 inserito all'interno di un libro di «ricordi familiari», dal giurista Bartolomeo Nuti che parla, fra l'altro, di un altro modo di fare il vino in uso a Foligno: «se metta in una botte o, carrato *sagrantino*, o, uva negra sgranata quanto pare un poco acciaccata et se reimpia di mosto ciò che sia et se lassi così» (F. GUARINO, «Una nota di storia enologica: la comparsa del Sagrantino in alcune istruzioni cinquecentesche di agricoltura conservate in un libro di ricordi dell'Archivio notarile di Assisi», in *Archivi in Valle Umbra*, II, 1, 2000, p. 135).

⁴⁶ Lodovico Oddi, che aveva assunto il doppio cognome dopo il matrimonio con Isabella Baldeschi Eugenj (1858), era membro della Sottocommissione ampelografica del circondario di Perugia.

⁴⁷ La menzione ottenuta da Lodovico Oddi Baldeschi è riportata in *Giornale dell'Esposizione Provinciale Umbra del 1879*, 5 ottobre 1879, p. 68.

⁴⁸ Prima di Garelli un altro piemontese, Pier Luigi Peano, si era distinto per i *Moscato* «provenienti dalle sue belle vigne di Monte Corneo nei pressi di Perugia» e Laurenzi, che ne segnala la produzione, premiata all'Esposizione Umbra del 1879, lo considera «degno della

la tenuta di San Valentino per impiantare una moderna azienda agraria, affidandone la gestione al genero, l'ingegnere piemontese Michelangelo Bonelli. Fra gli interventi di trasformazione realizzati nella tenuta di oltre 300 ettari, uno dei più significativi fu la creazione di vigneti specializzati padronali, mantenendo in parte anche i filari colonici.

Furono introdotti i vitigni di *Sangiovese*, *Malbeck* e *Dolcetto* per le uve a bacca nera e *Trebbiano*, *Sauvignon* e *Riesling* per quelle a bacca bianca. Il prodotto, commercializzato con il nome di *Vino di San Valentino*, raggiunse i 745 ettolitri nel 1898 rispetto ai 300 ottenuti nel 1894 con le vecchie vigne del conte Oddi Baldeschi. Fu introdotto successivamente anche il *Cabernet*, utilizzato assieme al *Sangiovese* per impartire al vino rosso maggiore rotondità e finezza.

In occasione dell'Esposizione provinciale di Perugia del 1899 il senatore Garelli ottenne il diploma di onore nella sezione Prodotti della coltivazione del suolo - Mostre complessive, per i «vini bianchi e rossi, olio; monografia e quadri dimostrativi dell'andamento economico dell'azienda»⁴⁹.

L'opera di rinnovamento e modernizzazione della cantina fu completata nel 1908 con l'acquisto in Svizzera di botti vetrificate capaci di contenere 1.000 quintali di vino. Oltre alla cantina, fu realizzata anche una distilleria attrezzata per la produzione di vermouth e cognac, con circa 15 addetti.

L'ingegner Bonelli partecipò attivamente anche alla vita politico-amministrativa del territorio in qualità sia di consigliere comunale a Marsciano (eletto nel 1909 e confermato nel 1914), assumendo per un breve periodo la carica di sindaco (1911), sia di consigliere provinciale, eletto nel 1914 e subito nominato membro della deputazione.

Negli anni venti Michelangelo Bonelli cominciò a orientare i suoi interessi e la sua attività nelle tenute di Roma, in zona Magliana, dove trasferì anche la sua residenza trasformando la preesistente modesta casa Balzani nella Villa Bonelli su progetto dell'architetto Busiri Vici. Diventò così del tutto marginale la tenuta di San Valentino che, lasciata in eredità alle figlie, fu acquistata nel 1975 da Silvestro Sposini.

La coltivazione della vite è continuata anche con la nuova proprietà che ha però trovato più conveniente conferire le uve alla Cantina sociale di Marsciano, cessando la produzione diretta del vino.

nostra gratitudine per essere stato uno dei primi proprietari che ci ha dato l'esempio pratico di come si deve coltivare la vite perché dia buoni prodotti» (A.M. LAURENZI, «Sezione agricola», op. cit., p. 68).

⁴⁹ La premiazione di una monografia costituisce un caso davvero singolare. La *Monografia delle tenute di S. Valentino e Monte Castello* (Perugia, Unione Tipografica Cooperativa, 1899), non riporta il nominativo dell'autore; il Sistema Bibliografico Nazionale la attribuisce a Michelangelo Bonelli. In quella stessa occasione, l'ingegnere Bonelli venne premiato con il diploma di medaglia d'oro di primo grado per l'apparecchio avvisatore della combustione spontanea dei foraggi di sua invenzione e realizzazione.

Attualmente la cantina realizzata da Bonelli, che conserva ancora la struttura originaria e gran parte delle attrezzature, è in disuso, ma meriterebbe un appropriato restauro per il suo valore storico.

7. Le ragioni del declino di esperienze di successo

Nel profilo storico che è stato precedentemente tracciato risalta chiaramente la stretta associazione fra «vino bianco» - *Orvieto*, da un lato, e «vino rosso» - *Colli Perugini - Valle Umbra*, dall'altro.

La denominazione *Colli Perugini* è per la verità di recente conio e non può essere quindi traslata nel tempo passato, ma è innegabile che i due capisaldi dell'«invenzione» del Rosso in questa zona sono costituiti dal *Vino di Collelungo* di Zeffirino Faina e dal *Vino di San Valentino della Collina* di Felice Garelli e Michelangelo Bonelli, proprio i due colli che marciano longitudinalmente i confini meridionali del contado perugini, presidiato a sud dal comune di Marsciano.

Non c'è dubbio che Zeffirino Faina sia stato il precursore della modernizzazione della viticoltura in Umbria, tralasciando ovviamente il caso di Orvieto, e molti e autorevoli sono gli attestati e i riconoscimenti ricevuti, che lo hanno pubblicamente additato come un modello da imitare.

Resta da capire il perché della sua «solitudine», considerato che l'altra esperienza, quella della tenuta di San Valentino, non era proponibile come modello perché condotta da personaggi del tutto estranei alla società locale, mentre Zeffirino Faina, sia per gli incarichi politico-amministrativi esercitati con un saldo rapporto con il proprio elettorato, tanto da essere confermato parlamentare per cinque legislature, sia per le attività economiche intraprese, sia per l'impegno profuso con il nipote Eugenio nell'istituzione del Regio istituto agrario di Perugia e nella Fondazione per l'istruzione agraria, poteva autorevolmente esercitare un ruolo di guida.

Questa problematica è stata attentamente analizzata dall'ingegnere Luigi Monaldi che ben conosceva non solo l'esperienza di Collelungo, avendone fatto oggetto di due monografie, ma anche l'ambiente sociale ed economico della zona.

In un suo contributo, pubblicato a puntate su *L'Agricoltore Umbro* del 1877⁵⁰, sosteneva con convinzione che

«non temiamo di asserire che se tutti i più grossi proprietari del Marscianese seguissero, nelle debite proporzioni, l'esempio del Faina, quel territorio verrebbe a pari rinomanza dei più celebrati distretti vinicoli d'Italia, come quello di Asti, del Monferrato, di Conegliano, del Veronese ecc., nonché del Chianti».

⁵⁰ L. MONALDI, «L'industria della fabbricazione del vino in Umbria - IV», in *L'Agricoltore Umbro*, I, 9, 1877, p. 2, da cui sono tratte anche le citazioni che seguono.

Lo stesso concetto verrà ribadito da Angelo Maria Laurenzi nel suo commento all'Esposizione del 1879 in cui segnalava che, malgrado l'alto numero di espositori, ben 164,

«pochi sono stati quelli che furono riconosciuti meritevoli di premio! E pensare che la nostra regione potrebbe avere una produzione notevolissima e quindi una esportazione molto ragguardevole da potere gareggiare con i prodotti delle migliori regioni vinifere d'Italia e anche delle estere; infatti abbiamo il clima, il terreno, le giaciture molto propizie per la coltivazione su larga scala di questa pianta che fa parte dei principali fattori che hanno arricchito la Francia»⁵¹.

Monaldi affrontava anche quello che appariva il vero ostacolo all'imitazione del modello, costituito dalla disponibilità di rilevanti mezzi economici necessari per affrontare l'impresa: «Tutti però, sento rispondermi da ogni parte, non dispongono dei mezzi del Faina, poiché per far vin buono occorrono le vigne, e per fare le vigne occorrono molti denari».

La pronta risposta a questa obiezione veniva articolata in tre punti. In primo luogo,

«se tutti i *principali* possidenti avessero fin dalle prime, *un poco per anno*, seguito l'eloquente esempio del Faina a Collelungo, non si sarebbero punto rovinati finanziariamente, e dall'altra parte a quest'ora avrebbero una fonte di considerevole ricchezza che li remunererebbe *abbondantemente* delle spese incontrate, e che inoltre procurerebbe lavoro e quindi denaro anche agli altri, poiché la ricchezza di alcuni è ricchezza di tutti».

In secondo luogo

«facciamo osservare che tutti seguitano all'impazzata a spendere denari per aumentare le *piantate*: ora se si considerasse *esattamente* quanto costano queste, facendo anche il computo del frutto del capitale impiegato per tutti i quindici anni circa in cui la vite, maritata a sostegno vivente, non produce nulla o poco, ci si persuaderebbe di leggieri che l'impianto di una vigna... non costa poi tanto come si crede».

In terzo luogo, Monaldi ammetteva che anche con le uve provenienti dalle «viti alberate» si possono ottenere vini buonissimi a condizione però di saper correttamente impiegare tutti i fattori di produzione: terreni asciutti e di collina, uve ben mature, metodi razionali di coltivazione e vitigni accuratamente scelti.

⁵¹ A.M. LAURENZI, «Sezione agricola», op. cit., p. 67. I testi di commento alla Sezione agricola pubblicati nel *Giornale* in tre fascicoli successivi (6, 7 e 8), redatti dall'ingegnere agronomo Angelo Maria Laurenzi, sono stati integralmente riportati nella «Relazione del Commissario marchese Francesco Nobili-Vitelleschi» inserita negli Atti dell'«Inchiesta Jacini», con la sola variante della sostituzione dell'ultima frase «che fa parte dei principali fattori che hanno arricchito la Francia», con «che deve essere uno dei principali fattori della prosperità agricola ed economica in Ita-lia» (*Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria*, op. cit., p. 148).

In realtà il problema non era tanto economico, quanto culturale, come ben sapeva lo stesso Faina che aveva acquisito con l'esperienza sul campo una tale competenza agronomica da consentirgli, come già ricordato, di assumere la presidenza di varie commissioni giudicatrici di concorsi agricoli, della Fiera nazionale dei vini di Roma (1886) e della Commissione governativa di inchiesta sugli spiriti (1889), di promuovere la costituzione del Circolo enofilo italiano, nonché di essere nominato Ispettore ampelografico (1993).

Forse la chiave del successo risiedeva proprio sul programma di formazione che riguardava anche il personale della tenuta. Come riporta Olga Marinelli, che ha curato la biografia di Zeffirino Faina,

«i coloni del Conte non mancavano mai ai corsi di istruzione su argomenti pratici di agricoltura tenuti dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura; i suoi fattori erano per lo più giovani formati alla Scuola Agraria di Todi e i suoi cantinieri a quella enologica di Conegliano»⁵².

D'altra parte non è un caso che Zeffirino Faina si sia attivamente impegnato a risolvere la disputa insorta fra il comune di Perugia, che rivendicava il possesso del monastero benedettino di San Pietro, e lo stato, che intendeva destinarlo a un istituto statale, sostenendo autorevolmente la seconda soluzione, assieme al nipote Eugenio, che sfocerà nel 1892 nella costituzione della Fondazione per l'istruzione agraria, perfezionata nel 1896, per iniziativa di Eugenio Faina, con l'attivazione di un Istituto superiore agrario, trasformato successivamente in Facoltà di agraria dell'Università degli studi di Perugia con Regio decreto del 26 marzo 1936.

L'attenzione all'istruzione era particolarmente acuta anche in Felice Garelli.

Discendente da una famiglia di proprietari terrieri, laureato in fisica, insegnante, autore di importanti testi sulla viticoltura⁵³, fu il promotore di molte iniziative del Comizio agrario di Mondovì fin dalla sua fondazione nel 1867 – insegnamento agrario nelle scuole, creazione di asili rurali, attivazione di una biblioteca circolante, interventi nel settore del credito agrario –. Si dedicò in particolare all'educazione e all'istruzione dei giovani in campagna⁵⁴. Fu eletto deputato nel collegio di Cuneo nel 1883 e nominato senatore del Regno nel 1892.

Nel corso della sua attività parlamentare, Garelli si è occupato co-

⁵² O. MARINELLI, *La vita e l'opera*, op. cit., p. 70.

⁵³ F. GARELLI, *Del miglior modo di fare i vini comuni*, Mondovì, Tip. G. Issoglio e C., 1868; ID., *La coltivazione della vite in Italia*, Torino, Enrico Moreno, 1870; ID., *Manuale di viticoltura e di vinificazione per gli agricoltori italiani*, Torino, Tip. C. Favale, 1872.

⁵⁴ F. GARELLI, *Il giovinetto campagnuolo: prime nozioni di morale, di igiene e d'agricoltura per le scuole primarie rurali*, e ID., *La giovinetta campagnuola: prime nozioni di morale, di igiene e di economia domestica per le scuole primarie rurali*, ambedue edite nel 1880; ID., *Nozioni di agricoltura per le scuole rurali dell'Italia settentrionale*, Firenze, Bemporad, 1899.

stantemente dei problemi del mondo agricolo e si è impegnato in azioni di rinnovamento e miglioramento delle condizioni sociali ed economiche delle campagne attraverso l'istituzione dei comizi agrari e delle scuole professionali. Un suo testo, *Nozioni di Agricoltura*, veniva fornito gratuitamente a tutti i frequentatori dei corsi pratici della Cattedra ambulante di agricoltura della provincia di Perugia.

Un tratto comune a tutte le esperienze citate, oltre alla determinazione e all'impegno profuso dai proprietari, è costituito dal ruolo decisivo per il successo di queste iniziative svolto dal personale tecnico: il direttore Cesare Bruschetti delle cantine di Collelungo, il cavalier Antonio Marfurt, dapprima, e Carlo e Giuseppe Toni, poi, per le tenute Boncompagni Ludovisi, mentre Felice Garelli e Michelangelo Bonelli assommavano i ruoli di proprietari e di tecnici per le cantine di San Valentino della Collina. Ma anche negli altri casi ricordati emergono gli «agenti toscani» al servizio del marchese Muti Bussi, l'enologo Zanobini e il cantiniere Papalini per il conte Piccolomini-Clementini e dobbiamo immaginare che anche gli Ottaviani certamente si sono avvalsi di personale qualificato per la gestione del loro Cantinone a San Fortunato di Sigillo.

Occorre inoltre ricordare che questo virtuoso intreccio fra le volontà dei proprietari e le capacità dei tecnici avveniva in un contesto di elevata criticità per la coltivazione della vite flagellata dagli attacchi, in micidiale sequenza, dell'oidio, della fillossera e della peronospora che per essere affrontati con successo richiedevano il possesso sia di adeguati saperi, che di sperimentati saper fare.

Il rinnovamento invocato nella viticoltura umbra aveva bisogno più di teste che di braccia e la scomparsa dei protagonisti di questo processo⁵⁵ – il volontario ritiro a vita religiosa di Ugo Boncompagni Ludovisi nel 1895, la morte di Felice Garelli nel 1903 e di Zeffirino Faina nel 1917 e il trasferimento di Michelangelo Bonelli a Roma negli anni venti – ha creato in questi territori un vuoto di iniziative che verranno riprese in un mutato contesto solo alla fine degli anni cinquanta a Torgiano, nei pressi di Perugia, per iniziativa di Giorgio Lungarotti.

La riflessione indotta da queste vicende è che per cogliere tutte le opportunità di sviluppo offerte dal passaggio di una «frontiera temporale», da un lato, occorre superare anche la «frontiera culturale» innalzata dalle resistenze al cambiamento, mettendo letteralmente in campo, in giusta misura, scienza ed esperienza, che sono il risultato di processi di apprendimento e di formazione, capaci di trasformare l'agricoltura da

⁵⁵ Sia Laurenzi che Monaldi nei loro scritti hanno citato altri soggetti meritevoli di attenzione come viticoltori, per lo più appartenenti alla nobiltà agraria, ma anche all'emergente borghesia, che hanno peraltro ottenuto importanti riconoscimenti nelle esposizioni umbre di fine Ottocento, ma si trattava di presenze attive in ambito locale o, al massimo, regionale, prive della capacità di conquistare mercati più ampi, mostrata invece dalle esperienze di riferimento sopra ricordate, che sono rimaste sostanzialmente isolate.

condanna ereditaria, com'era al tempo della mezzadria, a scelta professionale; dall'altro, occorre maturare la consapevolezza che le volontà individuali, pur necessarie, non sono sufficienti se mancano i contesti istituzionali, economici e sociali, coerenti con un condiviso progetto di sviluppo.

Imprenditoria femminile, viticoltura di montagna e sviluppo del territorio

Il caso della Valle Susa

di Federica
CORRADO
Valentina
PORCELLANA

Abstract

La viticoltura di montagna – definita «difficile», «eroica e insolita» – è iscrivibile tra quelle risorse territoriali riscoperte recentemente e valorizzate attraverso progetti che sostengono non solo la diffusione del prodotto finale, ma anche un certo saper fare che unisce elementi ereditati dal passato con capacità innovative. Le donne imprenditrici, titolari di imprese vitivinicole in Valle Susa, sono un esempio di come, attraverso le produzioni locali, si possa conquistare il mercato rispettando e valorizzando il territorio.

Female entrepreneurship, mountain viticulture and local development. The case of the Susa Valley. Mountain viticulture – described as 'difficult', 'heroic and unusual' – can be considered as a local resource that has been recently rediscovered and promoted through projects that support not only the distribution of the final product, but also the know-how that combines elements inherited from the past with innovative capabilities. Women entrepreneurs, winemaking business owners in the Susa Valley, are an example of how, through local production, one can win a market through respecting and promoting one's local territory.

1. Viticoltura e sviluppo locale¹

Un rilancio sostenibile, in grado di innescare processi virtuosi di sviluppo, deve basarsi sulle specificità e sulle materie prime di un territorio. Nelle Alpi le specificità sono individuabili da una parte nell'ambiente e dall'altra nelle tradizioni, nelle identità locali, nei saperi e nei saper fare. Come sostiene l'antropologa Valeria Siniscalchi:

«Nei prodotti tipici e attraverso di essi vengono oggettivati dei *saper fare*. Saperi che contribuiscono a costruire il valore dell'oggetto, in quanto portatore di una *tradizione*, di specifiche *competenze* trasmesse nel tempo»².

¹ I paragrafi 1 e 2 sono di Federica Corrado; i paragrafi 3, 4 e 5 sono di Valentina Porcellana. Il paragrafo conclusivo è frutto di un lavoro congiunto.

² V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, 2002, p. 21.



Allo stesso tempo, possono diventare degli strumenti per costruire l'identità degli individui, perché «rinviano a dei *saper essere*, a dei *saper vivere* che costituiscono altrettante manifestazioni dell'appartenenza ad un gruppo»³.

All'interno dei sistemi produttivi locali sono presenti tre dimensioni profondamente intrecciate: una dimensione economica, basata sulle caratteristiche del modello produttivo; una dimensione spaziale basata sul territorio e una dimensione sociale, basata su saperi, interazioni e tradizioni. In questa prospettiva le filiere agroalimentari alla base di produzioni tipiche, caratterizzate da un alto livello di qualità, rappresentano un evidente punto di forza delle aree alpine perché si pongono come simbolo del territorio.

Le potenzialità di questi sistemi locali possono essere messe in atto e incrementate grazie all'applicazione di ricerca, innovazione, nuove tecnologie che permettono di potenziare le attività imprenditoriali e di attrarne di nuove, al fine di aumentare la competitività del territorio e dei suoi prodotti. Contestualmente, un importante punto di forza è rappresentato dalla presenza di iniziative in grado di collegare la valorizzazione dei prodotti tipici alla promozione di sistemi turistici basati sul patrimonio ambientale e storico-culturale⁴.

Nelle politiche di sviluppo locale, le produzioni vitivinicole sono sempre più spesso considerate risorse territoriali sulle quali far convergere le strategie di valorizzazione legate a uno sviluppo economico sostenibile⁵. La viticoltura di montagna – definita «viticoltura difficile» da Giorgio De Ros, «eroica e insolita» da Marziano Di Maio – è iscrivibile infatti tra quelle risorse territoriali riscoperte recentemente e valorizzate attraverso progetti che sostengono non solo la diffusione del prodotto finale, ma anche un certo *saper fare* che unisce elementi ereditati dal passato con capacità innovative.

Sebbene la viticoltura di montagna abbia radici storiche profonde, in alcune zone delle Alpi questa attività ha avuto fortune alterne, con la perdita di conoscenze relative alle tecniche di coltivazione e di trasformazione, con cambiamenti del paesaggio alpino e con la mancanza di controllo e presidio del territorio.

Fino agli anni sessanta, la viticoltura occupava un posto di rilievo nell'economia della media e bassa Valle Susa: una voce importante dell'economia locale e un elemento caratterizzante del paesaggio. Dal punto di vista del paesaggio antropizzato, infatti, come sottolineano gli

³ *Ibidem*.

⁴ E. ERCOLE, M. GILLI, «Il turismo come fattore di sviluppo locale nelle aree rurali: studio del caso astigiano», 2004.

⁵ F. CORRADO (a cura di), *Le risorse territoriali nello sviluppo locale: un confronto interdisciplinare*, 2005; ID., *Strumenti e politiche territoriali per lo sviluppo locale: lettura e analisi di alcune esperienze in Italia*, 2009.

agronomi che monitorano le coltivazioni in valle,

«un imponente sistema di terrazzamenti e di ciglioni si snodava sui terrazzi fluvio-glaciali dai 1.100 metri della località Serre la Voute, in alta valle, sin presso l'abitato di Susa (nella parte mediana della valle), dove le pendici si facevano più dolci e i vigneti trovavano posto sui conoidi dei torrenti e dei ruscelli che solcano le piccole valli laterali»⁶.

Oggi la vite «è allevata con forme poco espanse, che ben si adattano alle scarse risorse idriche e nutrizionali che i piccoli terrazzi possono garantire»⁷.

Se, da una parte, la valle può essere ancora considerata un buon «serbatoio di biodiversità», dall'altra la forte erosione delle aree vitate – oltre 9/10 in circa cinquant'anni – mette a dura prova la sopravvivenza di queste coltivazioni. In questi ultimi anni, intorno a questo settore ormai di nicchia si sono costruiti progetti di sviluppo territoriale, come l'ottenimento del riconoscimento comunitario della DOC, la realizzazione di un Consorzio di tutela vini Valsusa DOC, il progetto legato al cosiddetto «vino del ghiaccio». Grazie all'impegno di comuni e comunità montane⁸ e a un certo dinamismo imprenditoriale, oggi 15 ettari di vigneto sono iscritti alla Valsusa DOC, con il coinvolgimento di una quindicina di aziende.

Dal punto di vista del patrimonio varietale, la Valle Susa presenta un panorama ampio e con caratteri di originalità. Tra i vitigni autoctoni l'*Avanà* e il *Becuët*, a bacca nera, sono i più diffusi. Come sottolinea Luca Rolle,

«le peculiari caratteristiche della componente polifenolica di queste uve, nonché una oggettiva difficoltà di maturazione presente in alcune annate, rendono indispensabile una corretta progettazione e gestione del processo di vinificazione... La valorizzazione anche economica di queste varietà locali non può pertanto prescindere dalla conoscenza della loro attitudine enologica e della caratterizzazione delle produzioni enologiche ottenute»⁹.

Proprio allo scopo di studiare i vitigni autoctoni per il rilancio e la valorizzazione della vitivinicoltura delle terre alte, alcune *cultivar* sono state sottoposte a specifica sperimentazione all'interno del progetto europeo *EAGLE wines. Valorizzazione sostenibile delle uve da vini autoctoni nelle zone di montagna*, a cui hanno partecipato enti di ricerca e aziende vinicole in area montana di Francia, Spagna, Portogallo e Italia. Per la

⁶ A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, G. ZEPPA, L. ROLLE, «Valutazione di vitigni autoctoni alpini in Alta Valle di Susa: aspetti ampelografici ed agronomici», 2007, p. 25.

⁷ *Ibidem*.

⁸ Nel 2009 è avvenuto l'accorpamento delle tre Comunità montane preesistenti (alta Valle Susa, bassa Valle Susa e Val Cenischia, Val Sangone), confluite nella Comunità montana Val di Susa e Val Sangone.

⁹ L. ROLLE, G. ZEPPA, V. GERBI, A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, M.C. CRAVERO, C. TSOLAKIS, «Valutazione dell'attitudine enologica di uve prodotte in Valle di Susa: aspetti enologici e sensoriali», 2007, p. 35.

Valle Susa sono state analizzate le *cultivar* a uva nera *Becuét* (presente un tempo anche in Savoia come *Persam*), *Chatus* (diffuso in tutte le zone pedemontane piemontesi oltre che oltralpe), *Petit rouge* (tipico della Valle d'Aosta), *Mondeuse* (base tradizionale di molti vini savoïardi), *Pinot nero* (come riferimento), e tra le bianche il locale *Baratuciàt*, il *Bian ver* (denominato *Verdesse* in Francia e Vallese svizzero), la *Petite arvine* (anch'essa coltivata in Vallese e in Valle d'Aosta), il *Grò blanc* (ormai quasi scomparso in Valle Susa)¹⁰. I vigneti sono stati impiantati nel campo sperimentale di Chiomonte, di proprietà della ex Comunità montana alta Valle Susa, a 750 metri di altitudine.

Il chiomontino presenta tutte le caratteristiche tipiche della viticoltura di montagna:

«frammentazione particellare, pendenze medie superiori al 30%, ostacolo nell'accesso agli appezzamenti con conseguente difficoltà nella meccanizzazione delle operazioni colturali, età media degli impianti e degli operatori piuttosto alta»¹¹.

Il vigneto sperimentale, messo a dimora nel 1998, si trova sulla sinistra orografica della valle, sull'*adrèt*, con il 15% di pendenza; le viti sono allevate a contropalliera e potate a *Guyot* con un solo capo a frutto per ceppo. A seguito della sperimentazione, che ha analizzato le vendemmie 2003 e 2004, tra le *cultivar* a bacca nera

«il *Becuét* e in minor misura lo *Chatus* hanno dimostrato una buona adattabilità alla coltura in ambiente alpino, dando vini organoletticamente interessanti, con intensi colori ed equilibrio tra le sostanze tanniche e antocianiche»¹².

Tra i vitigni a bacca bianca il *Baratuciàt* è risultato interessante grazie a «vini molto originali e dall'esuberante vigore»¹³.

La ricerca, così come quelle effettuate sul Valsusa DOC, si è posta lo scopo di ottimizzare le produzioni, definire le performance dei vitigni, recuperare i diritti di reimpianto, aumentare le superfici vitate e far conoscere il patrimonio vitivinicolo locale. La valorizzazione del lavoro dei vignaioli valsusini passa anche attraverso l'«educazione» dei consumatori, compresi i ristoratori che solo negli ultimi anni hanno iniziato ad apprezzare e ricercare prodotti locali e di nicchia.

Un progetto di marketing del vino, ideato dall'Associazione Donna Sommelier Europa¹⁴ con il sostegno della Comunità montana alta Valle

¹⁰ A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, G. ZEPPA, L. ROLLE, V. GERBI, «Valutazione agronomica ed enologica di vitigni alpini in Valle di Susa (Alpi occidentali) nell'ambito del progetto "Eagle wines"», 2010, p. 36.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ibidem*.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ www.donnasommelier.it

Susa, riguarda il cosiddetto vino del ghiaccio *San Sebastiano*, un vino fresco, dalla dolcezza spiccata, con un caratteristico colore rosato, sfumature dorate e una gradazione di 13 gradi. Le condizioni richieste per questa particolare produzione (vigneti adatti, clima secco e ventilato, temperature notturne molto rigide per lunghi periodi di tempo) si sono verificate nel 2006 a Chiomonte, dove per la prima volta sono state vendemmiate, nel mese di gennaio, le uve *Avanà* che hanno prodotto, nelle cantine Casa Ronsil di Chiomonte e Pelissero di Meana, 110 bottiglie di *San Sebastiano*.

«Le uve di *Avanà* in purezza vengono lasciate sui tralci fino al periodo invernale e la vendemmia avviene a -8°, di solito la notte o la mattina presto e manualmente, com'è tradizione e come previsto dal disciplinare. Subito dopo la vendemmia, i grappoli vengono pigiati, ancora ghiacciati, in un torchio verticale; si ottiene un mosto di colore rosato intensamente zuccherino. Sempre grazie all'azione del freddo il mosto viene sottoposto ad una prima decantazione. Una volta illimpidito viene posto in appositi recipienti a temperatura costante, affinché i lieviti selezionati possano dare avvio al processo di fermentazione che dura vari mesi. Il vino riposa fino all'imbottigliamento che avviene a settembre»¹⁵.

Nel 2007, con la distillazione dei residui di vinificazione, è stata prodotta la prima grappa del vino del ghiaccio denominata *Eigo Vitto* – nella parlata occitana significa «acqua di vita» – e nel 2008, a causa delle condizioni climatiche che non hanno permesso la produzione del *San Sebastiano*, è stato sperimentato il *Passito del ghiaccio* con buoni risultati qualitativi. Nel 2010, invece, le Cantine Vanhelmont di Chiomonte, di proprietà di Renzo Pinard, e l'Azienda agricola Pelissero di Meana hanno prodotto 984 bottiglie di vino del ghiaccio.

Il consumo del vino vive le contraddizioni delle relazioni tra locale e globale: da una parte il «gusto internazionale» induce a una progressiva omogeneizzazione dell'offerta a fronte di una domanda standardizzata della clientela; dall'altra, il recupero di specificità locali è legato alla richiesta di una qualità certificata da un territorio specifico di provenienza.

«Gli aspetti locali si mescolano agli aspetti globali mostrando un complesso *mix* di elementi materiali prettamente consumistici (tipici delle grandi imprese) ed elementi immateriali, legati alla cultura della piccola e media impresa»¹⁶.

Nell'ultimo decennio, la tendenza è quella di bere meno, ma cercando una migliore qualità del prodotto. Questo è quanto emerge anche dalle testimonianze delle imprenditrici vitivinicole valsesine. Le imprenditrici sono consapevoli di essere state «pioniere», di aver scommesso,

¹⁵ M.L. ALBERICO, *I Vini del Ghiaccio - Icewines e Eisweine dal mondo. L'esperienza di Chiomonte*, 2007, p. 42; www.comune.chiomonte.to.it/vinodelghiaccio.asp

¹⁶ S. CARDINALI, G.L. GREGORI, M. PALLONARI (a cura di), *Piccole imprese vitivinicole e un nuovo approccio al marketing integrato*, 2010, p. 16.

precorrendo i tempi, sulla sostenibilità e sul biologico. Il desiderio stesso di mantenere o attivare un'impresa in montagna fino a qualche anno fa era in controtendenza rispetto all'abbandono delle terre alte a favore dei fondovalle o della pianura. Come scrive Michela Pallonari,

«l'agricoltura, oggi, si riqualifica culturalmente. Dopo decenni di "industrialismo" che ha marginalizzato l'agricoltura non solo sotto il profilo economico, ma anche sotto quello culturale e del sistema dei valori, oggi ciò che "viene dall'agricoltura" non è più guardato con distaccata sufficienza o fastidio, ma con un certo interesse, con curiosità e voglia di scoprire»¹⁷.

Le imprese vitivinicole a conduzione femminile, di cui riportiamo qui alcuni esempi valsusini, sono caratterizzate da piccole dimensioni e da una governance di tipo familiare. La gestione di imprese di questo tipo si avvale, oltre che della capacità economico-finanziaria degli imprenditori, anche di elementi immateriali: le risorse di conoscenza, fiducia, capitale relazionale e umano entrano in gioco nella riuscita dell'impresa. La donna, a cui è riconosciuta una particolare attitudine relazionale, sa attivare le «risorse di fiducia» e di «capitale sociale» che vanno a beneficio dell'azienda. Come sostiene Salvio Vicari, infatti, solo se l'impresa sa accrescere il patrimonio di risorse di cui è dotata sopravvive nel lungo periodo. Quella che viene definita «autopoiesi» dell'impresa si alimenta grazie alle risorse interne che, adeguatamente stimulate, sanno dare risposte innovative alle esigenze del mercato.

2. Imprenditrici vitivinicole in Valle Susa: alcuni esempi

Dal punto di vista della ricerca sociale, come aveva già avuto modo di rilevare in occasione di un precedente SPEA Paolo Sibilla, l'antropologia, e in particolare l'antropologia alpina, sembra non aver riconosciuto alla vitivinicoltura l'importanza che merita¹⁸. In particolare, a fronte di alcune riflessioni a carattere storico etnografico, è mancata, per le Alpi occidentali, una lettura della situazione socioeconomica attuale, se escludiamo alcune indagini condotte dal CERVIM (Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna) che hanno riguardato la Valle d'Aosta.

La ricerca interdisciplinare *Donne, Alpi, innovazione*¹⁹, all'interno della quale si colloca questo intervento, ha l'obiettivo di analizzare il po-

¹⁷ M. PALLONARI, «Il cambiamento dello scenario competitivo e le nuove tendenze», 2010, p. 42.

¹⁸ P. SIBILLA, «Per un'etnografia tra storia e memoria. La viticoltura di montagna nella valle della Dora Riparia», 2006, p. 193.

¹⁹ Grazie alla collaborazione tra l'ex Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università di Torino, l'ex Dipartimento Interateneo Territorio del Politecnico torinese e il Comitato per l'imprenditoria femminile della Camera di commercio di Torino è stata avviata l'indagine *Donne, Alpi, innovazione* sul tema dell'imprenditoria femminile nelle valli alpine torinesi.

tenziale creativo delle donne che abitano nelle valli alpine piemontesi in relazione all'affermarsi di modelli innovativi di sviluppo. L'idea è quella di superare alcune rappresentazioni che legano la montagna a pregiudizi di immobilità e di maschilismo. Le società montane sono considerate tradizionalmente al maschile, sebbene la donna abbia sempre contribuito attraverso il proprio lavoro allo sviluppo economico delle comunità.

Anche nelle indagini a carattere storico, spesso la presenza femminile è data per scontata, tralasciata perché silenziosamente laboriosa, sottovalutata, quando non del tutto taciuta. Non per malafede, ma per abitudine culturale. Quell'abitudine trasferita alle scienze – anche quelle umane e sociali – che porta Marina Cavallera a sottolineare che una storia delle Alpi che includa e inserisca le donne nel posto che loro spetta è ancora da scrivere.

Un altro luogo comune che riguarda l'ambiente montano è quello secondo il quale esso sia statico, fisso, poco incline al cambiamento rispetto ai contesti urbani. In realtà, nelle Alpi – e nella montagna in genere – da sempre esiste un lento, ma continuo adattamento delle comunità agli eventi esterni, socio-economici e ambientali, che ha permesso la sopravvivenza dell'uomo anche in contesti naturali molto difficili. Proprio in un quadro particolarmente complesso come quello alpino, le donne hanno sempre saputo cogliere nessi tra continuità della tradizione e innovazione. Nesi che oggi si ritrovano in molte nuove – o rinnovate – attività che si stanno sviluppando in montagna grazie alla creatività e all'intraprendenza di donne, nate in montagna o che hanno scelto di viverci con i propri figli.

Attraverso l'analisi di alcuni esempi di imprenditoria, si intende mettere in luce l'esistenza di un potenziale creativo al femminile delle/nelle Alpi occidentali italiane, che riesce a interpretare la marginalità fisica, e più spesso quella economica e sociale, come una sfida, mettendosi dunque in gioco con le proprie idee, i propri saperi, i ruoli della quotidianità, della donna e del lavoro.

Come si cercherà di evidenziare attraverso casi di studio rilevati nelle valli alpine piemontesi – e in particolare di imprenditrici vitivinicole della Valle Susa²⁰ – sono in atto sul/nel territorio alpino innovazioni al femminile che vanno considerate come dinamiche micro-territoriali di sviluppo locale, legate a singoli attori o, al più, a piccole comunità. Si tratta di dinamiche di innovazione, essenzialmente di tipo *bottom up*, che generano processi virtuosi di sviluppo territoriale di livello micro, ma in grado di arrecare benefici di tipo economico, ambientale, sociale, culturale al territorio circostante. Sono comunque dinamiche che mettono in evidenza il potenziale creativo femminile delle/nelle Alpi, operando così «una rivoluzione portata dall'informazione», cioè dal passaggio di flussi

²⁰Si ringrazia Elisa Picco per la collaborazione nell'attività di ricerca sul campo.

di informazioni e di pensieri che transitano costantemente attraverso le Alpi e vengono ri-elaborati dagli abitanti stessi attraverso una forza creatrice tutta interna alle Alpi stesse.

3. Cinzia e Gianni: precursori del biologico

Cinzia Durandetto, naturopata, è titolare dell'Agriturismo Occitania di Mattie, un comune di circa 700 abitanti posto a 730 metri di altitudine nella media Valle Susa. Con il marito Gianni Maggi gestisce un'ampia e diversificata attività che si è trasformata negli anni. L'apicoltura e la viticoltura sono i due punti di forza dell'azienda. Seguendo criteri biodinamici, i vigneti coltivati negli appezzamenti che la famiglia possiede nel territorio di Chiomonte, a 1.000 metri di quota, producono vini Valsusa DOC: *Terre d'Occitania* e *Mistral*. Alle attività agricole se ne aggiungono altre che completano l'offerta di questa impresa multifunzionale: i corsi di naturopatia, le proposte della fattoria didattica con laboratori rivolti alle scuole, la fattoria sociale, in collaborazione con alcune cooperative sociali del territorio, che organizza attività rivolte a persone con disabilità²¹.

La decisione della coppia di dedicarsi a un'impresa agricola è maturata a metà degli anni novanta. Racconta Cinzia:

«Mio padre aveva dei terreni sparpagliati qua e là che aveva acquistato nel tempo insieme a mia madre, perché come attività, per un certo periodo, mia madre aveva fatto l'imprenditrice agricola. Siccome entrambi facevano un altro lavoro, questi terreni sono sempre stati utilizzati, però non sono mai stati organizzati per diventare una fonte di reddito in modo organico. Erano fonte di un piccolo reddito complementare. Alcuni erano dei frutteti, altri producevano erba da taglio, altri erano piccole vigne di famiglia. Facevano il vino per loro. Erano terreni il cui prodotto era per uso familiare. Quindi l'azienda come tale non esisteva. Nel 1994-95, quando con mio marito abbiamo constatato che questo patrimonio stava andando un po' a perdersi, dato che i miei invecchiavano, abbiamo pensato di aprire un'azienda agricola».

La lettura dei testi di Masanobu Fukuoka li convince che l'agricoltura biologica fa per loro. Il rispetto della natura, sottolinea Cinzia, viene prima del guadagno:

«Fukuoka è un giapponese, figlio di un imprenditore agricolo che ha devastato l'azienda di suo padre, nel senso che prima era produttiva e dopo probabilmente un po' meno [ride], perché era sostenitore dell'agricoltura naturale. Cioè, sosteneva che se tu andavi in giro a buttare semi qua e là nascevano delle cose meravigliose. E probabilmente è vero, sicuramente è una cosa che non aveva bisogno di pesticidi, di fitofarmaci o altro. E sicco-

²¹ E. PICCO, *L'imprenditoria femminile nelle produzioni viticole in area montana. Studio di un caso*, 2010.

me noi siamo stati sempre molto legati all'idea di un mondo molto sereno, molto pulito, siamo un'azienda biologica. Quindi, nella nostra intenzione c'era questo: aver un bel rapporto di vita a contatto con la natura e creare una piccola fonte di reddito. Però, il valore del rispetto della natura era superiore a quello della redditività... Quando siamo andati, le prime volte, nelle associazioni di categoria, vedevamo solo manifesti sui fitofarmaci appesi ai muri con scritto: "Usalo anche tu!", manifesti pro-OGM e gente che ci rideva alle spalle perché eravamo i pazzi della situazione, quelli che non si rendevano conto... E in effetti era vero, da un certo punto di vista: perché noi eravamo e siamo dei sognatori e sicuramente abbiamo uno spirito molto diverso».

La coltivazione di antiche varietà di mele autoctone, prima attività sperimentata da Gianni, non si rivela produttiva. Negli anni novanta il mercato non è ancora pronto a questo genere di produzioni e «la ricerca del biologico era il pallino solo di qualche squinternato come noi» sottolinea sorridendo Cinzia. Se la coltivazione di mele era soprattutto un «divertimento» del tempo libero, l'apicoltura biologica diventa invece un elemento importante della nuova impresa agricola. È subito chiaro, però, che i numeri dell'agricoltura di montagna non sono sufficienti per avere un reddito sicuro. La multifunzionalità (e in molti casi la pluriattività) è un elemento imprescindibile in questo settore:

«Quando abbiamo aperto l'azienda, siccome c'era l'opportunità di fare un bando di miglioramento, abbiamo detto: Perché no? Siccome intanto dovevamo sistemare questa parte sopra della casa, abbiamo pensato di fare ospitalità. Anche perché i numeri di un'agricoltura montana sono insufficienti per vivere. Purtroppo mi spiace che la legislazione italiana non voglia proteggere quella che è veramente l'agricoltura, senza rendersi conto che in montagna i numeri sono molto diversi da quelli del fondo valle e della pianura. Per cui ti trovi con restrizioni territoriali inferiori o se sono superiori sono tutti boschi, per cui o hai un'attività di silvicoltura o il reddito diventa limitato. Poi ci sono delle difficoltà oggettive di sparpagliamento di terreno, di posizionamento... Per cui di fatto vivere senza un'attività integrativa a livello agricolo diventa veramente impossibile. Infatti tutti gli agricoltori che conosco hanno un doppio lavoro: se uno in famiglia lavora in agricoltura, l'altro ha un'attività esterna, ha un reddito esterno, almeno in queste zone».

Con il tempo e con molte difficoltà, soprattutto di tipo economico, l'azienda si ingrandisce e assume una sua fisionomia precisa. Il sostegno delle famiglie, il reddito aggiunto dato da attività extra-aziendali, la caparbia e la passione di Gianni e Cinzia consente di avviare un'attività che oggi «fa sopravvivere»:

«Abbiamo cercato di fare dell'apicoltura l'attività principale, e così è stato, lasciando perdere le mele, reintegrando un pochino il terreno dei miei a livello di sfalcio d'erba e cose così e recuperando le vigne. Nel frattempo erano nati i nostri figli e i figli di mia sorella. Mio padre e mia madre, man mano che nasceva un figlio, ci regalavano un pezzettino di vigna in più: o

meglio, lo regalavano ai nipoti e noi avevamo in “adozione” questo terreno. Per cui di fatto siamo riusciti a creare una piccola produzione di vini di montagna. Siamo probabilmente l’azienda più piccola. Siamo la “bonsai” della Val di Susa, ma anche l’azienda più qualificata, probabilmente. Cioè: facciamo sicuramente non i numeri, ma la qualità. Poi ci divertiamo... Questa storia è un po’ particolare: lui si cura degli alberi e io delle persone. Io sono diventata imprenditrice agricola a titolo principale perché poi come altro lavoro gestisco le mie cose, la naturopatia e altre cose e lui si è buttato mente e corpo in queste due attività, due laboratori uno di natura e uno di vinificazione che ci hanno indebitati in un modo folle, perché erano 150 milioni delle vecchie lire».

Il finanziamento a cui Cinzia e Gianni accedono per ingrandire l’attività si rivela molto oneroso da riscattare: «Di fatto noi abbiamo lavorato tantissimo impegnandoci con le banche in modo quasi insostenibile». L’accesso ai patti territoriali²² si rivela un estenuante meccanismo burocratico che li espone anche a rischi finanziari:

«Noi abbiamo avuto accesso ai patti territoriali, che son stati anche lì l’ennesima fregatura, perché noi li abbiamo aperti quando abbiamo finito i lavori e quando sono venuti a darci i soldi erano passati dieci anni! E tu immagina che erano ancora in lire! Quindi immagina già solo quanto hai perso... tu hai pagato gli interessi bancari... Poi hanno decurtato tutto, tutti i mesi mi chiedevano documenti, è stato un incubo. Io ho giurato che non chiederò più finanziamenti perché è una presa in giro dal punto di vista pratico. Perché come intento probabilmente è buono, però io ho fatto due conti: probabilmente se avessi pagato io un po’ per volta, se avessi fatto i lavori con calma, senza chiedere questo tipo di finanziamenti, avrei finito prima, avrei speso di meno, non avrei avuto rotture burocratiche... Il fatto di comportarsi in questa maniera significa affossare le aziende».

Gianni si occupa delle vigne di Chiomonte, a una ventina di chilometri da Mattie. Come lui stesso sostiene: «il lavoro nel vigneto è molto maschile».

«La nostra azienda – sottolinea Cinzia – ha ottenuto l’eccellenza da parte della Camera di commercio per quanto riguarda i vini, perché noi abbiamo avuto la fortuna di avere tutti questi terreni a Chiomonte che mia mamma, un pezzettino per volta, ha dato ai nipotini. Questi terreni sono sul podio che è esposto al sole tutto l’anno, quindi sono vini che hanno gradazione

²² I patti territoriali sono il risultato dell’accordo tra soggetti diversi, sia pubblici che privati, con lo scopo di attivare iniziative imprenditoriali nei settori dell’industria, dell’agroindustria, dei servizi, del turismo, dell’agricoltura, della pesca, dell’acquacoltura e in quello dell’apparato infrastrutturale. Essi si inseriscono tra gli strumenti della cosiddetta «programmazione negoziata», strategia che ha introdotto un nuovo approccio all’elaborazione delle politiche di sviluppo, focalizzando l’attenzione sul territorio e sulle sue reali necessità e potenzialità. L’obiettivo dei patti territoriali è favorire l’incremento della competitività delle piccole e medie imprese, promuovere lo sviluppo delle aziende in relazione alle singole potenzialità produttive e aumentare il livello occupazionale del territorio, in coerenza con un approccio di sviluppo sostenibile (www.provincia.torino.it/sviluppolocale/patti_territoriali).

elevata, intorno ai 14 gradi e sono estremamente corposi, tannici di quota. Sono vini molto particolari e molto apprezzati. Noi ci occupiamo di tutto, dalla A alla Z: dalla barbatella fino alla bottiglia...».

Cinzia, oltre al lavoro quotidiano in azienda, deve gestire le questioni burocratiche:

«Il problema è che dietro a tutto il lavoro agricolo c'è l'oceano di carta... l'oceano... Lo stesso tempo che ci mette lui a fare le lavorazioni, ce lo mette io a star dietro alla parte burocratica. Il che è tutto detto!».

Se Cinzia lotta contro la burocrazia, Gianni ha a che fare con uccelli, tassi, cinghiali e con le condizioni atmosferiche che possono mettere a repentaglio il raccolto. E in caso di danni, i rimborsi sono lenti ad arrivare.

«Dal punto di vista dei risultati, c'è una variabilità annuale che per il vino dipende dalle condizioni atmosferiche, ma anche da ungulati, uccelli... Ogni anno devo distendere 3 chilometri e mezzo di rete. Nel mese di agosto bisogna fasciare tutta l'uva e legarla di sopra e di sotto, ogni metro, se no gli uccelli mangiano tutto. Quest'anno sono arrivati tassi e cinghiali e mi hanno buttato giù 4 quintali di uva».

La qualità dei prodotti è, secondo i due imprenditori, l'elemento che consente di conquistare il mercato nonostante le piccole dimensioni dell'azienda. Un altro elemento imprescindibile, oltre alla passione (e un po' di «incoscienza», come afferma scherzando Cinzia), sono le doti personali che consentono all'imprenditore di realizzare un buon successo per sé, valorizzando contemporaneamente il territorio:

«Pensare all'imprenditoria oggi significa fare qualcosa di estremamente innovativo, oppure si tratta di sussistenza... Secondo me esistono delle possibilità, ma sono legate non tanto a delle potenzialità facilmente individuabili rispetto a un territorio o a un mercato, ma alla capacità personale di legare questo a un modo nuovo di proporre cose che sono antiche. Purtroppo, anche a livello di istituzioni, certi tipi di potenzialità del territorio non vengono valorizzate».

Anche il mondo agricolo alpino si sta trasformando grazie all'apporto delle «nuove generazioni di agricoltori», come si percepiscono Cinzia e Gianni:

«Il vecchio modello agricolo sta scomparendo, già nelle persone che hanno la mia età – io ho 49 anni – non c'è più. C'è proprio un salto generazionale. Lo vedi solo se nell'azienda usano il computer [risata], chi usa il computer e quando lo usa. Ti dice come tu ti sei adeguato a un cambiamento di modelli. Nell'agricoltura di vecchia generazione c'era molto la delega alle organizzazioni sindacali... Non solo, non ti interessava assolutamente aver un accesso all'informazione esterna perché vivevi nella tua quotidianità senza innovazioni e senza nessun tipo di necessità di confronto e di relazione. Di qui anche un atteggiamento conservativo, dal punto di vista mentale, rispetto alle novità».

Si tratta, quindi, di leggere le Alpi come un proficuo laboratorio per sperimentare modelli di sviluppo innovativi e politiche per uno sviluppo equilibrato e armonioso che tiene conto delle questioni di politica dei trasporti, dell'energia, di infrastrutturazione telematica, agricola, dell'occupazione, della ricerca e dell'ambiente al fine di garantire pari opportunità per tutti. Temi a cui le donne, secondo Cinzia, sono particolarmente sensibili:

«C'è molta attenzione alle bellezze del territorio, io vedo che le tematiche ambientali sono molto femminili, le trovo più facilmente nelle donne, anche per un discorso se vuoi biologico, legato alla maternità: tutelando i figli, tuteli per forza il patrimonio che gli lasci. Per l'uomo a volte questo passaggio non è sempre così automatico».

4. Fare il vino a Giaglione

Giaglione è un comune a pochi chilometri a monte di Susa che si sviluppa tra i 700 e i 1.200 metri di altitudine. Per secoli, vino, castagne e formaggi sono state le produzioni principali dell'economia giaglione. Il vino, in particolare, fin dal medioevo, era commercializzato in tutta la Valle Susa²³. Ne è ben consapevole Serena Sereno, da tredici anni titolare dell'Azienda Agricola Martina, che gestisce insieme al marito Giancarlo Martina:

«Giaglione è un paese che ha tradizioni vitivinicole da sempre. Il nostro patrono è san Vincenzo e regge in mano due grappoli di uva bianca e uno di nera! Un tempo tutti coltivavano viti, tutti producevano vino per uso familiare. Ora la cosa sta diminuendo sempre più e ci sono solo più persone anziane che coltivano. L'età media è veramente alta e spesso quando loro non ce la fanno più lasciano, perché i figli non sono interessati».

L'idea di creare un'azienda agricola è maturata grazie a una serie di corsi di formazione che Serena e il marito avevano seguito per migliorare la produzione vinicola a uso familiare:

«Dopo una serie di corsi organizzati dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino per aiutare i viticoltori a migliorare il loro prodotto, a far conoscere le tecniche moderne di vinificazione e le nuove tecniche di lavorazione in vigna, i docenti, che avevano assaggiato i vini che facevamo in casa, ci hanno chiesto di provare a sperimentare una piccola parte di vinificazione moderna affianco alla vinificazione tradizionale. I risultati sono stati buoni. Ci hanno incoraggiato a vinificare per vendere, a produrre non soltanto per uso familiare. E quindi questa è stata la lampadina che si è accesa».

²³ V. PORCELLANA, «Cibo e rito tra tradizione e modernità. Il caso di Giaglione in Valle di Susa», 2006.

Allestita una vecchia cantina, il vino prodotto in piccole quantità è subito venduto. Tra il 1997 e il 2000 matura l'idea di costituire una vera e propria azienda. All'epoca, sia Serena, sia il marito avevano un'attività lavorativa. Nell'agosto 1999 Serena decide di lasciare il suo posto di insegnante e prendere la titolarità dell'azienda:

«Abbiamo capito che poteva funzionare e che era meglio avere una persona titolare, a titolo principale. In questo modo si poteva accedere a finanziamenti europei e avere delle agevolazioni che altrimenti non ci sarebbero state. Ci siamo guardati in faccia e... lascio io, lasci tu... sia io che mio marito avevamo un lavoro... chiaramente mio cognato non aveva intenzione di lasciare il suo perché i pazzi della famiglia siamo noi! E quindi ho cominciato io».

L'aspetto più difficile è stato, e in parte è ancora, quello di far conoscere l'*Avanà* prodotto nelle vigne giaglionesi. È Giancarlo a fare da rappresentante «perché siamo in montagna, perché la produzione è quella che è e non ci possiamo permettere di pagare un rappresentante esterno»:

«E quindi c'è voluto molto, moltissimo lavoro per far conoscere il vino della Valsusa *Avanà*, per farlo apprezzare, chiedere che lo inserissero nella carta dei vini... ma in dieci anni, insomma, diciamo che anche i ristoratori sono cambiati... soprattutto quelli nuovi sono più aperti e quindi vogliono provare. E il lavoro è stato lungo... Adesso la conquista sta nel fatto che per i clienti migliori non c'è bisogno di andare, conoscono e telefonano e dicono: "Ho finito il vino, per favore vieni a portarmene". E questa è stata una grandissima conquista».

Seppure l'attività di vitivinicoltura rimane la principale, nel 2001 si è affiancata quella di ristorazione con l'avvio dell'Agriturismo Cré Seren.

«Diciamo che anche in questo non c'era niente di nuovo a casa nostra perché anche l'orto c'era, gli animali c'erano. Abbiamo rafforzato e potenziato un po' di più la varietà di carni. Ultimamente abbiamo piantato delle altre piante da frutto. Spesso chi viene a cena apprezza questo vino e se ne porta a casa due bottiglie, oppure lo compra per fare i regali di Natale. Tra quello che comprano i ristoranti e le enoteche e quello che vendiamo qua, va bene... Nelle annate in cui va bene, 12.000 bottiglie le produciamo e quindi ce la facciamo».

Alla ristorazione si è aggiunta poi l'ospitalità, con la ristrutturazione di una baita e l'allestimento di alcune camere per l'accoglienza di turisti, soprattutto estivi.

«Abbiamo un sito internet quindi ci conoscono attraverso il sito, poi il passaparola funziona sempre. Nel momento in cui aprono il colle del Moncenisio c'è passaggio per chi va in Francia, oppure italiani che ritornano e si fermano... Purtroppo i clienti che vengono in agriturismo sono in maggior numero d'estate, quando il tempo è bello per portare i bambini a vedere gli animali, quando si può stare fuori, si mangia e si va a fare una

passaggiata... Quindi in primavera e estate, quando l'orto ha bisogno di mille attenzioni, in vigna bisognerebbe dormire sul posto, i clienti vogliono venire a mangiare e dormire! Eh, è il lavoro stagionale!».

Serena è impegnata tutto l'anno nella gestione dell'azienda multifunzionale e ha saputo recuperare saperi del passato che diventano elemento di richiamo per la clientela cittadina:

«L'agriturismo può avere 25 posti letto e noi abbiamo quattro appartamenti e quattro camere. E questo è il mio lavoro. Il mio lavoro è molto vario e mi piace proprio perché è molto vario, c'è il contatto con i clienti, l'organizzazione. Cucino venerdì, sabato e domenica, su prenotazione, e dal lunedì al giovedì mi occupo di agricoltura. Questa notte minaccia neve, quindi sto correndo a ritirare le verdure. Perché siamo in montagna e si può coltivare l'orto fino a ottobre, poi la serra dovrebbe essere riscaldata, ma qua non siamo organizzati. Poi, appunto perché siamo in montagna, i terreni sono tutti terrazzati, vigne e orti compresi. Sono piccoli piccoli fazzoletti, un po' qua un po' là e quindi... se uno avesse un terreno grande farebbe una cosa ben fatta, ma... Per adesso stiamo utilizzando un metodo un po' antiquato che utilizzavano già i nostri nonni: tolgo la verdura dalla terra e la vado a piantare in una cantina vecchia, dove c'è un pavimento di terra, faccio un solco e li metto lì. E si conservano, naturalmente non crescono più... Metto un po' di acqua regolarmente e protraggo la cosa per due o tre mesi».

La gestione delle vigne, circa due ettari tra quelle di Giaglione e quelle di Chiomonte, è particolarmente impegnativa. Inoltre, far conoscere un prodotto locale come l'*Avanà* non è stato facile. Saper cogliere le richieste del mercato e assecondare i gusti dei clienti è un elemento imprescindibile del marketing, soprattutto oggi che i vini prodotti da vitigni autoctoni, legati a un particolare territorio sono preferiti «ai *Merlot* e *Chardonnay* così in auge vent'anni fa»²⁴:

«Abbiamo una parte di vigne intorno a casa a Giaglione e poi la vigna più grande a Chiomonte. Prima era frutteto; è un terreno che affittiamo e abbiamo deciso noi di trasformarlo in vigneto per la sua particolare posizione. E quindi la vigna è stata studiata con la distanza dei filari in modo da poter passare con il trattore; il terreno lo rendeva possibile, perché c'è la superficie, c'è il modo di passare. Qui no, qui andiamo ancora con i trattamenti sul trattore: gli uomini che salgono e scendono lungo i filari con una pompa, invece che farlo fare al trattore, si cammina. È già meglio di quando lo si faceva a spalle, però è pesante comunque. Abbiamo vitigni autoctoni come *Avanà* e *Becuèt* e altri vini che sono famosi a livello internazionale come il *Pinot* che crescono in montagna... Bisogna essere bravi ad avere un po' di tutto per accontentare tutti. Ci sono certi locali e certe enoteche che non ti prenderebbero in considerazione se avessi soltanto un vino locale, un vino autoctono... A un concorso internazionale in Trentino col *Pinot nero* ci siamo qualificati tra i primi dieci e quello serve da traino per fare assaggiare anche l'*Avanà* e il *Becuèt*. Non bisogna essere chiusi esageratamente».

L'azienda è sempre in espansione, anche grazie a una serie di finanziamenti che hanno consentito prima di avviare, poi di ampliare le attività:

CORRADO
PORCELLANA

«Abbiamo aderito a tutto quello che potevamo, non ci siamo persi niente, perché avevamo i requisiti, perché quando abbiamo iniziato avevo meno di 40 anni, poi ci sono delle agevolazioni perché si è donna, si è in montagna, si inizia un'attività... Tutto quello di cui abbiamo potuto usufruire lo abbiamo fatto: per la cantina, le camere, la sala ristorazione adesso per gli appartamenti, per macchinari in cantina... Siamo sempre lì a vedere se c'è qualcosa che ci interessa, mio marito è super attento, non si perde mai niente... Anche lì restringono sempre di più, ci sono sempre meno possibilità. Poi ci dicono che abbiamo già avuto di tutto, ma noi di idee ne abbiamo sempre! Adesso mio marito vorrebbe chiudere la parte sopra la cantina per farla diventare una sala degustazione che ha un bel punto panoramico sulla valle... E poi anche la stalla... Non ci siamo mai fatti mancare niente e questo vuol dire però che non abbiamo tregua, e naturalmente non ci sono né sabati né domeniche».

Conciliare un impegno così pressante con le esigenze famigliari è stato possibile grazie alla collaborazione di genitori e suoceri che abitano in paese:

«Quando ho cominciato le figlie erano piccole, allora ho chiesto aiuto ai miei genitori e a quelli di mio marito, che ci hanno sempre aiutato. Ancora adesso, per quel che possono, ma prima si alternavano, magari una nonna veniva ad aiutarmi in cucina, l'altra teneva le figlie. Adesso aiutano già anche le figlie: una ha 13 anni e l'altra 15. In estate aiutano, in inverno no perché studiano e io non chiedo niente perché sono brave a scuola e io voglio che facciano solo quello... Però in estate vengono in vigna, aiutano in cucina, aiutano a servire. Se poi vorranno, quando saranno grandi... altrimenti andranno a fare dell'altro».

Anche per Serena il «segreto» del successo è la qualità dei prodotti («in dieci anni è sempre la stessa la qualità»), unita alla capacità di proporre a un cliente esigente i saperi tradizionali con elementi di novità:

«Ho sperimentato chiedendo le ricette alla nonna, alla zia: "Ti ricordi come si faceva una volta?", per provare a tirare fuori i sapori di una volta. Quando fai assaggiare, ti dicono: "Eh, è proprio come quello che mangiavo quando lo cucinava mia nonna!". Per chi vuole mangiare diverso dal solito, ci sono le mie verdure; la mia insalata di cavolo con la mela e le noci piace. E piace perché il prodotto è fresco, lo raccolgo, lo lavo e lo cucino; e piace perché magari lo accompagno con delle cose così... È molto impegnativo, però le soddisfazioni ci sono, la gente viene, torna, quindi...».

5. Una passione che si tramanda

Lucia Pelissero è titolare dell'Azienda Agricola Pelissero di Meana di Susa a 730 metri di altitudine, che impegna l'intera famiglia. La passione

per la vitivinicoltura l'ha convinta a lasciare la sua precedente attività di barista per rilanciare l'impresa insieme al fratello.

«Noi siamo viticoltori da più generazioni, perché avevano iniziato i miei nonni, poi mio papà ha proseguito l'attività. L'azienda è stata aperta nel 1999 e io sono arrivata nel 2002. Abbiamo cercato di dare ulteriore qualità al prodotto: abbiamo avuto la denominazione di origine su alcuni vini e poi credo che comunque ci sia stata anche una grande passione, soprattutto da parte di mia mamma e di mio fratello».

«Passione» è una parola che ricorre spesso nel discorso di Lucia. Senza passione non avrebbe trascorso venticinque anni dietro al bancone di un bar a Susa e non si sarebbe buttata con altrettanto entusiasmo nell'impresa di famiglia:

«Ho iniziato, mi è piaciuto, mi sono appassionata. Su certe cose sono diventata anche un po' fanatica, lo riconosco, tipo la storia del vino del ghiaccio... È una vita che mi piace, che mi fa stare all'aria aperta dopo tanti anni passati chiusa in un bar. Io credo che nei lavori che uno fa, al di là del lavorare per vivere, ci voglia anche un po' di passione. Io l'ho messa quando ho fatto la barista ed è stata un'esperienza straordinaria. Anche questa è un'esperienza straordinaria! Non sto esagerando! Abbiamo grandi soddisfazioni, soprattutto ultimamente. Poi come in tutti i lavori ci sono anche dei piccoli lati negativi, che però uno cerca di superare pensando che domani andrà meglio».

In azienda Lucia si occupa di «un po' di tutto», dalla burocrazia al lavoro in vigna:

«Ho molte carte da compilare, tanti giorni e tante ore perse, anche perché io non sono bravissima, quindi mi devo applicare molto. Poi tratto con i clienti, preparo il vino e poi c'è la lavorazione in vigna: a gennaio si inizia a potare... A dicembre solitamente siamo un po' più tranquilli perché inizia a fare freddo. Lo scorso anno, per esempio, ci sono state delle nevicate continue. Sono andata a potare e c'era ancora la neve, però da gennaio le giornate si allungano. Quando c'è il sole si incomincia a stare più fuori... Ci sono delle cose straordinarie, come quando verso fine marzo-aprile cominci a vedere delle piccole foglioline che sono color verde pistacchio e rosa, per esempio per l'*Avanà*... È il rinnovarsi della natura!».

Dal 2006 l'azienda Pelissero partecipa al progetto del vino del ghiaccio. Lucia è particolarmente legata a quella prima vendemmia, soprattutto per l'atmosfera che l'ha circondata. Dunque, un'iniziativa commerciale e di marketing si è rivelata prima di tutto un'esperienza appagante per i viticoltori:

«Nel 2006, l'anno delle Olimpiadi, siamo stati contattati dalla Comunità montana alta Valle Susa per questo progetto e abbiamo deciso di fare questa esperienza, anche perché io ho iniziato a vendemmiare da bambina, avevo sei anni e si vendemmiava a ottobre. La cosa che mi ha incuriosito era il fatto di vedere che cosa succedeva lasciando questi grappoli fino a dicem-

bre. All'inizio ero molto scettica, invece è stata un'esperienza bellissima! È stata straordinaria innanzitutto perché abbiamo vendemmiato la mattina del 18 dicembre alle 7.10, con -9°C. Abbiamo acceso un falò, naturalmente lontano, altrimenti si scioglieva il gelo da questi grappoli, e quindi c'era tutta questa atmosfera molto contadina, che mi ha emozionato tantissimo. Poi abbiamo portato l'uva a Chiomonte e i grappoli gelati sono stati messi in una pressa: c'erano dei profumi straordinari! Il vino è stato apprezzato».

Secondo Lucia, nonostante nell'ultimo periodo gli enti locali abbiano diminuito gli aiuti alle imprese, e nonostante le lunghe attese per vedersi riconosciuti gli incentivi, i finanziamenti non sono mancati:

«Noi abbiamo fatto richiesta alcuni anni fa di contributi per macchinari, perché avevamo necessità di comprare delle cose nuove. Poi abbiamo preso anche un altro contributo, non tantissimi soldi, ma diciamo che sia la Regione sia la Provincia vengono incontro, soprattutto in certe realtà... Ultimamente, però, sono stati ristretti un po' i cordoni della borsa».

La crisi economica non riesce a offuscare l'ottimismo di Lucia che pensa che in futuro il comparto agricolo e le produzioni locali possano avere uno sviluppo importante:

«Diciamo che qualcosa si sta muovendo. Bisogna avere tanta pazienza. Io sono convinta che ci sarà un bel riscontro; magari ci vorranno ancora un po' di anni, però credo che riusciremo a fare qualcosa di bello».

6. Riflessioni conclusive

Diversamente da quanto emerso da altri studi, come in quelli condotti tra le imprenditrici agricole in Trentino²⁵, le vitivinicolttrici valsusine non paiono subire una particolare marginalizzazione di genere. Le loro capacità gestionali, relazionali e operative paiono apprezzate sia in ambito familiare, sia professionale. La «nuova generazione» di agricoltori, quella nella fascia d'età tra i 40 e i 50 anni, divide i compiti aziendali in base alle attitudini e alle competenze piuttosto che secondo stereotipi di genere. Si tratta di un «gioco di squadra», come emerge dalle testimonianze, in cui ciascuno è responsabile dell'esito dell'impresa. L'aver scelto di indagare storie di titolari di impresa ci ha probabilmente allontanato dal rischio di imbatterci in situazioni in cui alla donna non viene riconosciuto un ruolo di attore sociale ed economico, dove, cioè, è ritenuta soltanto «una coadiuvante» senza potere decisionale. Sul fronte delle capacità espresse dalle donne e della passione per il proprio lavoro, invece, i risultati sono identici a quelli trentini:

²⁵ C. MARCHESONI, G. DE ROS, «"Donne in campo": marginalità e strategie delle donne in un'agricoltura di montagna», 2010.

«Durante gli incontri e le interviste, visitando le aziende agricole, si imponeva all'attenzione la forte passione, la competenza e il desiderio di sperimentare e innovare che stanno dietro a numerose esperienze delle imprenditrici. In alcuni casi ciò ha portato alla creazione di aziende ben sviluppate e redditizie, in zone dove spesso l'offerta di lavoro è scarsa. Le imprenditrici sono risultate particolarmente presenti nelle attività legate a colture minori, come il biologico, i piccoli frutti o ad attività "multifunzionali", abbinando cioè l'agricoltura all'ospitalità, alla ristorazione o alla lavorazione dei prodotti»²⁶.

Come in altri paesi europei, la multifunzionalità, le produzioni di tipo integrato, il contatto diretto tra produttore e consumatore caratterizzano le imprese agricole, comprese quelle vitivinicole, femminili. Per quanto riguarda il caso italiano, c'è da rilevare quanto la rete familiare sia un elemento imprescindibile tanto nella conduzione dell'azienda, quanto nel supporto alle attività di cura dei figli. Le difficoltà di accesso al credito, così come le lunghe attese dei finanziamenti pubblici, sono ammortizzate da prestiti intrafamiliari che consentono di attivare o sostenere l'impresa. La possibilità di ottenere in eredità terreni, case o immobili agricoli è spesso la base di partenza su cui si fondano successivi investimenti imprenditoriali. Spesso, la scelta di rimanere in montagna, oltre a essere legata a una preferenza per le caratteristiche dei luoghi e dei paesaggi, è determinata dalla rete familiare radicata in un certo luogo. Abitare vicino ai propri genitori o suoceri, ai fratelli e cognati garantisce un sostegno che, soprattutto in presenza di figli, si rivela indispensabile. La collaborazione familiare permette quindi di superare gli ostacoli burocratici e la mancanza di servizi adeguati. In montagna, non diversamente da quanto succede in pianura, è ancora la rete familiare a supplire alle lacune del welfare che è ancora lontano dal garantire reali pari opportunità per tutti.

- M.L. ALBERICO, *I Vini del Ghiaccio - Icewines e Eisweine dal mondo. L'esperienza di Chiomonte*, Torino, 2007.
- Associazione Donna Sommelier Europa, *La vigna in rosa*, Torino, 2009.
- M. BESIO, «Paesaggi del vino: ecosistemi ambientali e identità culturali», in *Viticultura di montagna*, XV, 2005, p. 47.
- B.B. BOCK, «Fitting in and multi-tasking: Dutch farm women's strategies in rural entrepreneurship», in *Sociologia Ruralis*, XLIV, 3, 2004, pp. 245-260.
- F. BRUN, A. MOSSO, E. XAUSA, *Rapporto sulla marginalità socio-economica delle comunità montane piemontesi 2005*, Torino, Università degli Studi di Torino, 2005.
- A. BRUNI, S. GHERARDI, B. POGGIO, *All'ombra delle maschilità, storie di imprese e di genere*, Milano, Guerini, 2000.
- S. CARDINALI, G.L. GREGORI, M. PALLONARI (a cura di), *Piccole imprese vitivinicole e un nuovo approccio al marketing integrato*, Milano, Franco Angeli, 2010.
- A. CASTAGNOLI, *L'imprenditoria femminile in Italia, il caso emblematico del Piemonte*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- E. CAVALLERO, «Tramonto di un'importante viticoltura alpina», in *Segusium*, XXXII, 34, 1997, pp. 47-62.
- F. CORRADO (a cura di), *Le risorse territoriali nello sviluppo locale: un confronto interdisciplinare*, Firenze, Alinea, 2005.
- F. CORRADO, *Strumenti e politiche territoriali per lo sviluppo locale: lettura e analisi di alcune esperienze in Italia*, Roma, Aracne, 2009.
- G. DEMATTEIS, *Progetto implicito*, Milano, Franco Angeli, 1995.
- G. DE ROS, A. BAIOCCHI, «Caratteristiche socio-economiche della viticoltura di montagna e/o in forte pendenza», in *Viticultura di montagna*, VIII, 1997, pp. 17-23.
- M. DI MAIO, *Avena, Biquet, Nibiò, Muscat... Vigne, vendemmie e vini nell'Alta valle della Dora Riparia*, Torino, 1997.
- M. DI MAIO, «La viticoltura nell'Alta Dora Riparia», in P. SIBILLA, E. ZANONE POMA (a cura di), *Culture e tradizioni in Val di Susa e nell'Arco Alpino Occidentale*, Susa, Segusium, 1997, pp. 63-92.
- E. ERCOLE, M. GILLI, «Il turismo come fattore di sviluppo locale nelle aree rurali: studio del caso astigiano», in A. SAVELLI (a cura di), *Turismo, territorio, identità. Ricerche ed esperienze nell'area mediterranea*, Milano, Franco Angeli, 2004, pp. 79-108.
- V. GERBI, M. FORGIA, L. ROLLE, G. ZEPPA, A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, M. PARISIO, *Il Valsusa D.O.C. 10 anni di sperimentazione viticolo-enologica in una terra di montagna*, Borgone di Susa, Graffio, 2005.
- G. GRAVINA, «Prefazione», in S. CARDINALI, G.L. GREGORI, M. PALLONARI (a cura di), *Piccole imprese vitivinicole e un nuovo approccio al marketing integrato*, Milano, Franco Angeli, 2010, pp. 11-14.
- K. GUGERELL, A. ROITHER, «Donne, vino e paesaggio. Contributo della donna alla gestione del territorio nella regione di Wachau (Austria)/Women, Wine and Landscape. Famele contribution to land-use in Wachau (Austria)», in C. MARCHESONI, A. GRETTI (a cura di), *L'altro motore dell'economia. Il ruolo femminile nei percorsi di sviluppo in contesto alpino/ The other driving force of economy. The role of women in development across the alpine regione*, Trento, Centro di ecologia alpina, 2007, pp. 65-79.
- L. IDDA, *Sviluppo rurale, capitale sociale e vitivinicoltura multifunzionale*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- A. MAGNAGHI, *Il progetto locale*, Torino, Bollati Boringhieri, 2000.
- C. MARCHESONI, G. DE ROS, «"Donne in campo": marginalità e strategie delle donne in un'agricoltura di montagna», in F. CORRADO (a cura di), *Ri-abitare le Alpi. Nuovi abitanti e politiche di sviluppo*, Genova, Eidon, 2010, pp. 67-83.

- S. MENGHINI, *Il ruolo del settore vitivinicolo nei processi di sviluppo sostenibile*, Milano, Franco Angeli, 2007.
- G. OSTI, «Un'economia leggera per aree fragili. Criteri per la sostenibilità ambientale del Nord Italia», in *Sviluppo locale*, XI, 27, 2004, pp. 5-26.
- M. PALLONARI, «Il cambiamento dello scenario competitivo e le nuove tendenze», in S. CARDINALI, G.L. GREGORI, M. PALLONARI (a cura di), *Piccole imprese vitivinicole e un nuovo approccio al marketing integrato*, Milano, Franco Angeli, 2010, pp. 23-43.
- K.B. PEDERSEN, B. KJÆRÅRD, «Do we have room for shining eyes and cows as comrades? Gender perspectives on Organic Farming in Denmark», in *Sociologia Ruralis*, XLIV, 4, 2004, pp. 373-394.
- E. PICCO, *L'imprenditoria femminile nelle produzioni viticole in area montana. Studio di un caso*, Torino, 2010.
- V. PORCELLANA, «Cibo e rito tra tradizione e modernità. Il caso di Giaglione in Valle di Susa», in L. FAORO, G. KEZICH, M.L. MEONI (a cura di), in *Annali di San Michele* 19/2006 «Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino», San Michele all'Adige, MUCGT, pp. 449-458.
- V. PORCELLANA, F. CORRADO, «L'innovazione al femminile nelle Alpi», in F. CORRADO (a cura di), *Ri-abitare le Alpi. Nuovi abitanti e politiche di sviluppo*, Genova, Eidon, 2010, pp. 55-66.
- L. ROLLE, G. ZEPPA, V. GERBI, A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, M.C. CRAVERO, C. TSOLAKIS, «Valutazione dell'attitudine enologica di uve prodotte in Valle di Susa: aspetti enologici e sensoriali», in *Viticultura di montagna*, XVI, 2007, pp. 34-39.
- A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, G. ZEPPA, L. ROLLE, «Valutazione di vitigni autoctoni alpini in Alta Valle di Susa: aspetti ampelografici ed agronomici», in *Viticultura di montagna*, XVI, 2007, pp. 24-33.
- A. SCHNEIDER, L. CAVALLO, G. ZEPPA, L. ROLLE, V. GERBI, «Valutazione agronomica ed enologica di vitigni alpini in Valle di Susa (Alpi occidentali) nell'ambito del progetto "Eagle wines"», in *Viticultura di montagna*, XVIII, 2010, pp. 32-35.
- P. SIBILLA, «Per un'etnografia tra storia e memoria. La viticoltura di montagna nella valle della Dora Riparia», in L. FAORO, G. KEZICH, M.L. MEONI (a cura di), *SM Annali di San Michele* 19/2006 «Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino», San Michele all'Adige, MUCGT, pp. 193-200.
- V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, Luigi Pellegrini, 2002.
- N. VALSANGIACOMO, L. LORENZETTI (a cura di), *Donne e lavoro. Prospettive per una storia delle montagne europee XVIII-XX secc.*, Milano, Franco Angeli, 2010.

La vite, le viti, i territori

Trentino, Bosnia, agro pontino e romano con uno sguardo rivolto al Brasile

di Fabio
BERTOLISSI

*In ricordo di
Stefano Piffer e Giovanni Calò*

Abstract

Si affrontano in questo contributo gli aspetti più significativi legati alla riproposizione di pratiche culturali connesse alla produzione vitivinicola in contesti migratori, emersi in seno allo studio del caso della doppia emigrazione da Aldeno (Trento) verso la Bosnia e l'agro pontino e romano. L'impianto del testo si fonda sulle trascrizioni di documentazione d'archivio e conversazioni raccolte sul campo e utilizzate successivamente per la stesura dell'elaborato della tesi specialistica in Antropologia storica discussa dall'autore nel 2009 presso Ca' Foscari a Venezia.

The vine, the vines, locales. Trentino, Bosnia, Pontine Marshes and Roman with an eye to Brazil. We deal in this paper with the most important aspects in the revival of cultural practices related to wine production in migratory contexts, emerging from the study of the case of the double emigration from Aldeno (Trento) to Bosnia and the agro pontino (farmland on the drained Pontine marshes, tr.) and agro romano (land around Rome, tr.). The basis of our text comes from transcripts of archival documents and statements collected in the field and later used for the preparation of a master's thesis in Historical Anthropology presented by the author in 2009 at Ca' Foscari in Venice.

Nel presente contributo vorrei proporre una riflessione sullo stretto legame esistente tra l'attività agricola e il sotteso scambio culturale che avviene nelle relazioni antropologiche; la base delle seguenti osservazioni sta nell'aver attribuito ad alcune produzioni, come i cereali, l'ulivo e la vite, un ruolo primario nell'origine della storia dell'uomo moderno. Nel caso di studio affrontato, la pianta della vite si pone come elemento culturale e colturale caratterizzante sia delle vite – dei trentini migranti – che dei territori – della Bosnia, dell'agro pontino e del Rio Grande do Sul – quali luoghi di emigrazione e immigrazione dal 1870 ai giorni nostri.

Questo intervento si compone di tre parti: la prima e la seconda si riferiscono all'esperienza migratoria dal Trentino alla Bosnia e dalla Bosnia all'agro pontino, mentre la parte conclusiva contiene dei cenni all'esperienza migratoria trentina nel Brasile meridionale e a un possibile futuro progetto di ricerca. All'inizio di ciascuna di queste parti, ritengo sia utile fornire una breve descrizione della fase storica che sta sullo sfondo della coltura della vite e delle esperienze dei migranti che ho raccontato e che vorrei raccontare.



L'emigrazione organizzata dall'impero austro-ungarico nei territori balcanici sottratti all'impero ottomano si configurò in larga parte quale tentativo istituzionalizzato di arginare l'imponente *rush* migratorio verso le Americhe, originatosi dall'attuale Trentino nel terz'ultimo decennio dell'Ottocento. Le cause di questo massiccio fenomeno migratorio sono da imputare principalmente alla crisi finanziaria internazionale, alla creazione di nuovi confini nazionali per il Trentino – in seguito al costituzione del regno d'Italia – ma anche al diffondersi delle nuove e devastanti malattie della vite e del gelso – la fillossera e la pebrina – e infine ai gravi dissesti idrogeologici che vessarono il Trentino, un esempio su tutti è rappresentato dalla micidiale alluvione dell'autunno del 1882. Questo insieme di concause contribuì a piegare sensibilmente le fasce più deboli della popolazione rurale trentina, tanto da spingere intere comunità a cercare una sopravvivenza dignitosa verso nuovi orizzonti¹.

In seguito alla stipulazione del trattato di Berlino² vennero progressivamente insediati in Bosnia contadini provenienti dalla Germania (Hannover, Oldenburg, Braunschweig, Renania, Slesia) oltre a ungheresi, transilvani, polacchi, ucraini, russi, sloveni, cechi³.

¹ Cesare Battisti nell'opera *Scritti Geografici* così descriveva il fenomeno migratorio trentino: «Mentre venivano a mancare e a perdere d'importanza le antiche correnti migratorie, l'evoluzione nel campo industriale e gli imperiosi bisogni originati dall'imperversare di sempre più violenti crisi economiche nel Trentino rendevano necessario il doloroso fenomeno di una più vasta emigrazione. Fu verso la metà del secolo scorso, quando in tutta Europa si costruirono grandiose ferrovie che i montanari trentini partirono a frotte per arruolarsi nei grandi lavori. E fu quello un esodo abbastanza fortunato. Ma tosto sopravvennero gli anni terribili dal 1866 al 1890, in cui il paese fu dall'avversa fortuna gettato nella più squallida miseria. Allora all'antica emigrazione temporanea si aggiunse la permanente che crebbe con rapidità vertiginosa. Il Brasile e l'Argentina furono il primo e pur troppo non sempre fortunato asilo delle popolazioni agricole del Trentino, mentre quelli che non si sentivano il coraggio di varcare l'Oceano riparavano nella regione dell'Alto Adige per coltivare a mezzadria i vasti territori malsani del Bolzanino, resi coltivabili in grazia della regolazione del corso dell'Adige e del prosciugamento delle paludi. Tale esodo ebbe il carattere di emigrazione coloniale. Erano intere famiglie che vendevano casa e poderi e ogni loro bene e andavano a cercare una nuova patria in terre lontane» (V. CALÌ (a cura di), *Cesare Battisti: opere geografiche*, 2005, pp. 649-650).

² Il protettorato della Bosnia-Erzegovina venne affidato all'Austria in seguito agli accordi presi da tutte le potenze europee con la firma del trattato di Berlino il 13 luglio 1878.

³ Il progetto austriaco di colonizzazione dei territori della Bosnia-Erzegovina si attuò attraverso il trasferimento di porzioni di comunità di religione cristiana, provenienti dalle regioni della vasta monarchia asburgica. Nell'area balcanica – conquistata in seguito a una poco conosciuta, ma non altrettanto poco gravosa campagna militare – si riversarono, fin dai primi mesi successivi alla conclusione del conflitto, schiere di lavoratori provenienti da ogni parte dell'impero, attirati dalle possibilità lavorative offerte dalle grandi opere che l'Austria aveva avviato nelle terre occupate. A fianco a questi flussi migratori prevalentemente stagionali, vennero incoraggiati nel lustro seguente dei trasferimenti di popolazione a carattere permanente. Questi trasferimenti rientravano nel progetto imperiale che aveva lo scopo di costituire nell'area balcanica a maggioranza musulmana dei nuclei comunitari di religione cristiana, convogliando così una parte dell'imponente emigrazione di crisi dalle Americhe verso le regioni balcaniche da poco occupate.

Intorno all'anno 1900 il numero complessivo dei coloni era di circa 6.600 individui per 1.300 famiglie.

Nel corso della seconda metà dell'Ottocento, la coltivazione della vite in Trentino veniva condotta in promiscuità con gli arativi e il gelso. Ciò era dovuto alla necessità di assicurare alle popolazioni un approvvigionamento alimentare di autosufficienza, inoltre il vino era considerato un vero e proprio integratore alimentare.

Nel contesto sopra descritto, alla fine degli anni sessanta e nei primi anni settanta, quando i viticoltori della Vallagarina affrontavano le infezioni di oidio e le prime avvisaglie della peronospora, dalla Francia si diffuse la notizia che un altro insetto era pronto a invadere i vigneti del Trentino: la *Phylloxera vastatrix*.

Se aggiungiamo anche i problemi di commercializzazione del vino verso nord e verso sud per via di limitanti politiche doganali, risulta facile comprendere perché nasca in quel periodo una forte spinta a cercare nuove prospettive in grado di garantire la sopravvivenza di intere famiglie.

Nel corso della ricerca presso l'Archivio di Stato di Trento (AST), ho recuperato una comunicazione del capitano distrettuale di Rovereto, datata 10 gennaio 1883, inviata da questi al luogotenente di Trento, nella quale si legge:

«Onorevole Presidenza!

In esecuzione dell'alto decreto del 21 del mese scorso, numero 2554, mi onoro di riferire devotamente quanto segue in base alle informazioni ottenute nel modo più confidenziale. A causa delle calamità dell'anno scorso, la necessità assoluta o il desiderio della popolazione di un'emigrazione corporativa, comprendente interi comuni o altrimenti massiccia, nel territorio d'occupazione è risultata estremamente inferiore, e in questa circostanza si può menzionare soltanto il comune di Aldeno, dove 39 famiglie di 205 unità hanno l'intenzione di abbandonare i loro terreni diventati senza valore e di fondare una nuova dimora nel territorio d'occupazione. Negli altri comuni del distretto vi sono soltanto singole famiglie che meditano di emigrare in Bosnia e, ad esempio, sono già giunte qui due richieste in tal senso, che allego con ulteriore deferente disposizione con l'osservazione che a queste, come so per certo, ne giungeranno sicuramente altre.

Da ciò mi permetto di formulare le seguenti conclusioni: le agevolazioni che sembravano essere state concesse agli emigrati nel territorio d'occupazione con l'allegato del decreto della reale e imperiale presidenza della luogotenenza di Innsbruck, del 29 giugno dello scorso anno, numero 2631, per quanto queste siano vantaggiose, non hanno tuttavia aumentato il desiderio di emigrazione nel territorio d'occupazione, perché sarebbe imposta la stessa condizione che spetterebbe a un'emigrazione in America, cioè la massima riduzione, se non la completa esenzione delle spese di viaggio, e un sostegno in contanti nel territorio d'occupazione persino fino al primo raccolto. Riguardo a quest'ultimo aspetto, che potrebbe essere versato al singolo in parte come sostegno e in parte come prestito senza interessi, mi è impossibile nominare un importo perfino approssimativo, a causa della mancanza di una precisa conoscenza delle condizioni locali nei territori

occupati. La conseguenza sarebbe che la popolazione deciderebbe di effettuare una emigrazione collettiva in Bosnia, mentre ora preferisce emigrare in America o aspettare a casa un sostegno dal fondo di soccorso. Rovereto, il 10 gennaio 1883.

Il comandante reale e imperiale di distretto»⁴.

Per gli aldenesi colpiti dalla devastante piena dell'Adige dell'autunno del 1882, il miraggio della proprietà della terra diviene la leva che muove la gran parte dei migranti ad accettare la proposta statale di un'emigrazione organizzata. Fra i capifamiglia decisi a trasferirsi troviamo in massima parte mezzadri, o contadini giornalieri, solo alcuni dei futuri coloni sono piccoli artigiani – calzolai, falegnami, muratori, mugnai, tessitori – e assai rari sono i piccoli proprietari, il più delle volte caricati di debiti e ipoteche.

Ciò che mi preme sottolineare in riferimento alla fase di preparazione all'emigrazione è la vocazione agricola insita nella scelta dell'insediamento e mettere quindi in risalto il ruolo che ebbero gli esploratori trentini in questa fase.

Un documento datato 2 maggio 1883 conservato presso l'AST, in questo caso inviato dal capitano distrettuale di Konjica, in Erzegovina, all'autorità circondariale di Mostar, illustra come gli esploratori trentini inviati sul terreno per verificare la posizione e la qualità degli appezzamenti dove sarebbe dovuta sorgere la colonia, avessero ben chiare quali fossero le caratteristiche indispensabili per accordare il proprio benessere al trasferimento. Nel documento si legge:

«All'autorità circondariale di Mostar.

Konjica, il 2 maggio 1883.

In osservanza del decreto, numero 7294/I confidenziale, del 18 aprile 1883 e dei rapporti del 30 maggio dello scorso anno, numero 43 A.V. e del 20 febbraio dello scorso anno, numero 76 res.mi onoro di riferire il seguente sulla faccenda della coltivazione nella colonia. Grazie agli apprezzati sforzi dell'autorità circondariale si era riusciti a trovare per 186 famiglie il terreno e il suolo per la colonia, in parte su terreni demaniali, in parte su terreni privati. Gli uomini di fiducia dei tirolesi hanno però dichiarato che solo alcune particelle di questo terreno scelto sono adatte per i bisogni di 47 famiglie, aggiungendo che dopo un orientamento più preciso delle famiglie che devono essere insediate si dovrebbero trovare ulteriori coloni anche per alcuni dei terreni rifiutati. La causa di questo fatto è che gli uomini di fiducia hanno dichiarato che non possono accettare per adesso tutti i terreni distanti dalle vie di comunicazione, poi quelli che necessitano di pesanti opere di disboscamento per poter essere coltivati, infine quelli su cui non è possibile coltivare il mais e la vite. Anche se a Konjica cresce l'uva e il mais, tuttavia ciò è il caso soltanto nelle parti più basse del distretto. La parte più ampia del distretto si trova tuttavia ad alta quota, quindi meno adatta per

la coltivazione della vite. L'aspetto positivo è che questo distretto ha ottimi pascoli di montagna e sarebbe perfettamente adatto per l'agricoltura alpina con un allevamento espansivo. Nell'analisi dei posti per l'insediamento anche l'autorità distrettuale aveva considerato questo, prevedendo che i tirolesi si dedicherebbero soprattutto all'allevamento. Visto che invece dei previsti tirolesi settentrionali devono essere insediati in questo distretto dei sudtirolesi, il cui punto di forza è la coltivazione del mais e della vite, il calcolo dell'autorità distrettuale ha dovuto subire conseguentemente una modifica. Se l'autorità distrettuale fosse venuta subito a conoscenza dei bisogni e delle richieste dei sudtirolesi da insediare, questa avrebbe supportato costoro dall'inizio e non ci sarebbe stata una così grande differenza tra i terreni scelti dall'autorità distrettuale per l'insediamento e quelli accettati ora dagli uomini di fiducia. L'autorità distrettuale si è ovviamente limitata, per evitare in futuro delusioni ai coloni, di rendere familiari agli uomini di fiducia tutte le circostanze e le modalità dell'insediamento in base al decreto citato in apertura, di lasciare loro completamente mano libera nell'analisi dei terreni da colonizzare e l'idoneità degli stessi per i loro scopi e necessità. A chi sta leggendo apparirà chiaro che i posti da colonizzare su terreni demaniali non sono neanche stati presi in considerazione dagli uomini di fiducia, dato che hanno preferito i terreni privati posizionati meglio e in larga parte subito coltivabili, e solo per ultimo i terreni demaniali non adatti nella maggior parte per la coltivazione del mais. Per quanto riguarda la stipula delle clausole d'affitto, sono stati conclusi laggiù presso l'autorità distrettuale delle stipule protocollari con i proprietari terrieri, che sono consultabili fra poco nell'indice qui presente. In generale le clausole d'affitto sono le seguenti. Da terreni coltivabili da subito, in larga parte già campi arati, 1/3 di frumento, 1/2 di frutta e fieno, 1/4 o 1/5 di uva. Da terreni da rendere ancora coltivabili, per due anni niente, poi fino al punto in cui i terreni disboscati possono essere lavorati con l'aratro, 1/9, in un caso 1/6. Un Aga⁵ Mustai presso Beglasević, non richiede niente all'affittuario per due anni, un altro, Havjić, richiede da subito 1/6 per disboscare. Entrambi i casi sono eccezioni rispetto alla regola enunciata prima. In tutti i casi è stato considerato che ogni famiglia di coloni ottenga un'area sufficiente di campi arabili e di pascoli e le eccezioni sono state anche sottolineate nell'indice allegato. Riguardo a questo si riferisce che un colono deve avere subito, secondo l'attuale ordine sulle coltivazioni, un *morgen* di campo arabile [un = da 25 a 34 are, cioè da 2.500 a 3.400 mq]. Per quanto riguarda l'acquisto di legname necessario e l'esercizio dei diritti di pascolo, la parità dei coloni con la popolazione non incontrerà presumibilmente ostacoli, in base agli accordi orali con i *muktari* e i *kunzi* del luogo. Questo accordo accennato con le autorità locali ha riguardato naturalmente soltanto i boschi e i pascoli sui quali i comuni del luogo possiedono diritti di servitù o di altro genere. Inoltre si riferisce che l'autorità distrettuale ha dettagliatamente informato sul posto gli uomini di fiducia a proposito di tutti i rapporti e le potenzialità della loro colonia, e di aver fornito e procurato loro tutti i dati richiesti. Inoltre verranno istruiti su tutte le questioni riguardo alle condizioni d'affitto, la tassazione dei diritti boschivi e di pascolo, sulla coltivazione, l'allevamento e sulle condizioni di mercato. Per gli uomini di fiducia sono state raccolte in

⁵ Aga (dal turco *ağa*, «padrone»), era un titolo da ufficiale civile o militare o di corte.

un indice e consegnate, tradotte in italiano per informare i loro compatrioti, le stipule stabilite all'inizio tra il proprietario terriero e il colono, così come le modalità dell'intero insediamento. Di questi indici verranno allegati qui un paio. Segue inoltre il protocollo fatto con gli uomini di fiducia, in cui dichiarano di essere stati chiaramente informati dall'autorità distrettuale riguardo a tutte le suddette domande trattate e agli altri dettagli. Il capo distrettuale Rukavim m/p»⁶.

Questo concetto viene chiarito ulteriormente in una lettera del 25 maggio 1883, inviata dall'esploratore aldenese Giuseppe Martinelli, al capitano distrettuale di Rovereto che recita:

«Pregiatissimo Sig. Capitano!

Erzegovina, Niconiza 25 Maggio 1883.

Alcuni giorni prima della partenza, mi presentai dall'Ill.mo Sig. Consigliere Aulico in Trento, dimandando se ha nisun ordine per la partenza. Mi fu risposto, che per ora non ha ordine, ma che spera in breve. Vi dirò, mi disse, che in questi giorni ho ricevuto un dispaccio, il quale mi annunciava, che è già approntato tutto il necessario per 200 famiglie. Come a Lei è già noto siamo partiti da Trento il giorno 7 alle ore 11 di sera, arrivati felicemente a Serajevo il giorno 11 alle ore 11 di sera. Il giorno 12 ci siamo presentati ai Superiori, i quali ci ordinò che il giorno 13 di partire per Niconiza, e così fu eseguito, partiti alle ore 5 di mattina, e siamo arrivati alle ore 6 di sera. Il giorno seguente ci siamo portati a questi Sig. Capitano il quale ci ordinò, che la mattina vegnente appronterà i Cavalli, Lui in persona verrà ad insinuarsi i fondi a noi destinati. Alla fine del terzo giorno siamo ritornati, col risultato d'aver trovato apoggio per circa 60 famiglie, e anche queste molto separate, ma terreni non atti ad ogni raccolto, che a mio giudizio sarebbe come in Terragnolo. I miei compagni sono partiti da tre giorni con un Delegato, in montagna, ove non viene che patate, Orzo, Segala. Pero vi è molto pascoli e boschi, e questo territorio sarebbe adatto ai montanari e non a noi. Questo paese detto Città, ritengo che non ha 3 jugeri di suolo piano, e vi passa fra mezzo il fiume Nerenta. Al nostro ritorno in Serajevo, sentiremo quali disposizioni prenderà i nostri Superiori. Questo è tutto quello che posso narrarLe fino oggi.

Distintamente li riverisco Suo Umilissimo Servo Giuseppe Martinelli»⁷.

Il fondamentale ruolo degli esploratori – il tenore dei documenti riportati li connota come persone tutt'altro che sprovvedute – risiede nell'aver contribuito alla significativa scelta di insediare la futura colonia non più dove era stato pianificato dalle autorità, fra le scoscese vallate erzegovine del fiume Narenta, bensì molto più a settentrione, nel distretto di Banja Luka in Bosnia, a ridosso delle colline della Kozara, nella fertile piana della Sava e di un suo affluente, il fiume Vrbas.

I coloni si insediarono in Bosnia a titolo di affittuari enfiteuti, su terreni di proprietà dei latifondisti musulmani, i *begs*. A Mahovljani, loca-

⁶ Archivio di Stato di Trento (AST), Sezione di Luogotenenza di Trento, Presidiali, b. 104, 1882; traduzione dal tedesco.

⁷ AST, Sezione di Luogotenenza di Trento, Presidiali, b. 104, 1882.



1. Famiglia di coloni trentini a Mahovljani, fine Ottocento. (Collezione Paolo Perotto).
2. Matrimonio a Mahovljani, anni venti del Novecento (Collezione Paolo Perotto).

lità dove sorse la colonia trentina, nel corso di circa trent'anni, i migranti riuscirono a riscattare alcuni terreni presi in affitto, diventando così piccoli proprietari, grazie anche all'intervento imperiale. L'organizzazione della colonia si basò, non diversamente da come era avvenuto in Trentino, soprattutto sulla produzione per l'autoconsumo e sulla sostanziale chiusura verso l'esterno, riproponendo le tipologie culturali e culturali trentine, con particolare attenzione alla viticoltura.

Nella zona più collinare dell'insediamento colonico si piantavano alberi da frutto, in particolare meli, peri e prugni, mentre fin dai primi mesi di insediamento le autorità austriache favorirono la diffusione della coltivazione del mais, delle patate, del miglio e dei fagioli. Si coltivava anche la vite.

Questa coltura, tipica del Trentino, assunse per i coloni un'importanza economica e sociale che li portò a distinguersi non solo dai popoli indigeni, ma anche dagli altri emigranti trentini insediati in Bosnia-Erzegovina. La vigna locale, che i Trentini piantarono non appena si insediarono, non dava buoni frutti, per cui si rese necessario l'innesto con una varietà più pregiata. È grazie ai preziosi ricordi di Domenico Cortelletti che risulta possibile indicare che fu un certo Pietro Aldrighetti,

«il primo ad avere buona uva da tavola e da vino, questi lavorava da un Beg chiamato Sibic per il quale stava costruendo un Ciardak (palazzo). Sibic confidò all'Aldrighetti di avere un po' di vigna le cui piante provenivano dalla Turchia [la cui qualità era la *Krajevina*, la *Regina*], il beg gli chiese se sapeva poterle poiché la vigna era piantata ad alberello, Aldrighetti gli promise che l'avrebbe fatto solo in cambio di alcuni fasci di rasi o rasoi (gemme da innestare sulla vigna selvatica). Pietro ne distribuiva a quanti gliene chiedevano, per creare piccoli vigneti. L'uva ottenuta da queste piante era buona e saporita e si vendeva molto bene anche nei mercati, anche il vino ottenuto era buono, ma doveva subire una fase di sterilizzazione, a quei tempi non esistevano dei mezzi efficaci per attuarla. Pensarono così di miscelarlo con vini importati dal Trentino, precisamente dalla Vernaccia e dal Reno. La miscela ottenuta era talmente di gusto gradevole che andava a ruba. Furono importate dal Trentino anche alcuni tipi di uva nera quali: la teroldica, marzemina, schiava, pavana e negrera e tanta uva fragola che fruttava benissimo»⁸.

Successivamente Domenico Cortelletti racconta in un'intervista raccolta da Paolo Perotto⁹ che nel 1914 ci fu un'importante iniziativa consociativa all'interno della colonia: la fondazione della cassa rurale. Cortelletti appunto riferisce della decisione, presa da circa quaranta coloni di Mahovljani, di associarsi in una cooperativa, con l'intento di raccogliere l'uva prodotta dai singoli e procedere alla vinificazione e

⁸ D. CORTELLETTI, *Mahovljani, ricordi nel tempo*, 1986, pp. 2-3.

⁹ Conversazione di Paolo Perotto con Domenico Cortelletti preparatoria alla stesura di *Radici Pontine*.

vendita del vino sul mercato locale, redistribuendo gli utili fra tutti i soci.

A Mahovljani la viticoltura divenne la base dell'economia della colonia. Si produceva uva da tavola e vino per la vendita. Le caratteristiche del territorio consentirono ai coloni di ottenere ottime coltivazioni, grazie al terreno chiamato «sabbione» che aveva una particolare composizione adatta a questa coltura.

Durante una conversazione con Bepi Spanjoli, anziano discendente – classe 1924 – dei primi migranti, ancora oggi residente a Laktaši, a pochi chilometri da dove sorgeva la Tiroler Colonie Mahovljani (TCM), ho potuto raccogliere delle significative informazioni sul contesto agricolo-occupazionale dell'insediamento trentino:

«e dopo se metevano zo i fruti, perché... la...e...la coltura là en Bosnia, là, en te quel posto là ndo che sono là io, gli italiani so stai i primi che à portà la coltura, perché i primi che i à mes zo la vigna, perché no i seva neanche qual'è la vigna, no, primi che à portà le zirese, i primi che à portà le pesche, primi che à portà le mele, le mele, sì le c'era, ma quele selvàdeghe e...dopo tut e...primi che à fat anca na cooperativa, dopo, ani e ani, nò, à fato anca na coopertiva e...na cantina, come se chiama?...sì del vim, nò, che tuti i lo portava en sta cantina, e...l'è la prima, ditta che ghe dis la... la...la zadruga che l...la storia adesso, slava, son sta primi i italiani...a costruirla...sì a far...far e...da méterse ensema, te vedi no so proprio parlare bene, nò»¹⁰.

Le vicende descritte riconducono alla riflessione proposta con questo intervento: la vite come elemento trainante, le vite, degli uomini emigranti e il nuovo territorio, la Bosnia, ove la coltura e la cultura delle vite sono state riproposte.

2. Dalla Bosnia all'agro romano e pontino

I prodromi della seconda migrazione, della cosiddetta emigrazione di rientro, della quale i membri della colonia tirolese di Mahovljani furono i protagonisti, vanno ricercati nel macro-evento storico identificabile con lo sgretolamento dell'impero austro-ungarico.

In seguito al costante interessamento da parte delle autorità consolari italiane, fin dai primi anni venti, gli abitanti della ex Tiroler Colonie Mahovljani (TCM), poterono avvicinarsi allo status di cittadini italiani, inizialmente sulla carta, grazie al rilascio dei primi passaporti, in seguito divenendo l'oggetto di un accordo tra i regni, l'italiano e lo slavo, circa il definitivo loro rimpatrio, avvenuto tra il gennaio e il maggio del 1940.

Anche in questo frangente sono le parole di Domenico Cortelletti a tornare utili nella descrizione di questa fase cruciale della TCM:

¹⁰ Conversazione dell'autore con Bepi Spanjoli; Trento, 11 novembre 2008. La trascrizione riporta integralmente l'intervista, le virgole segnalano le pause brevi, mentre i punti di sospensione le esitazioni più lunghe.



3. Coloni trentini e bestiame nell'agro pontino, anni quaranta del Novecento (Collezione Paolo Perotto).

«Nel 1919 venne la chiamata alle armi della classe 1898-99 poi nel 1921 la classe del 1900. Mio padre fece presente al consiglio comunale che solo due dei nostri Trentini avevano la cittadinanza Bosnjacca: Cappelletti Giuseppe e Segatta Faustino tutti gli altri erano ancora trentini perciò non si sarebbe dovuto far fare il militare ai loro figli... Dopo alcuni giorni raccolti i documenti riguardanti la residenza e il passaporto rilasciato a suo tempo dalla questura di Trento alla nostra partenza per la Bosnia, partimmo io e mio padre per il consolato Italiano di Sarajevo... arrivati all'ambasciata chiedemmo di essere ricevuti dal console generale, dopo pochi istanti d'attesa fummo ricevuti dal console che si chiamava: Marcello Zuccolin che era d'Istria vicino a Fiume in un villaggio chiamato Manastir. Il console ci chiese il motivo di quella visita, mio padre gli raccontò tutto e gli mostrò i documenti dicendogli che eravamo sempre stati Trentini e tali volevamo rimanere, il console chiamò il suo segretario particolare un certo Gliubic di Zara e gli ordinò di fare un passaporto provvisorio per ciascuno di noi ci disse che avrebbe scritto a Trento per vedere come stavano le cose... Trascorso un mese ricevemmo una lettera dal Console che diceva "Caro Cortelletti abbiamo avuto risposta da Trento la quale conferma la vostra residenza a Trento, ma dopo la guerra in base al trattato di pace li abbiamo archiviati" così rispose Trento. Il console proseguì: "non temete la cosa non finisce qui, io adesso mi rivolgo a Roma, nel frattempo avvertì il governo della questione tirolese e di sospendere per il momento la chiamata alle armi della classe 1901 alla quale io appartenevo, questa per quell'anno non fu chiamata, la cosa in quel momento finì lì. L'8 giugno di quell'anno 1922 mio padre morì, al suo posto riprese la nostra questione il sig. Vito Del Mestri residente a Banja Luka intimo amico di mio padre ma proveniente da Cormons nel Friuli, da allora la questione proseguì per via diplomatica.



4. Vendemmia dell'uva nei poderi dei coloni trenini dell'agro pontino e romano, anni cinquanta del Novecento (Collezione Paolo Perotto).

5. Festeggiamenti in famiglia Perotto, anni cinquanta del Novecento (Collezione Paolo Perotto).

Nel 1923 fummo tutti richiamati insieme alla classe del 1902... Io dovevo fare solo un anno perché ero il primogenito e così accontentammo anche il governo Jugoslavo... i miei paesani dovettero fare il servizio militare per altri 5 anni, sul congedo non c'era scritto servizio di leva obbligatorio bensì servizio volontario, la classe del 1907 dopo due mesi di servizio fu esonerata dal servizio militare. Il primo giugno del 1928 venne il console in persona con il suo segretario in colonia e portò per tutti il passaporto italiano, in seguito venimmo invitati molte volte dal comune per ordine del prefetto di Banja Luka a prendere la cittadinanza Jugoslava, ma noi rifiutammo sempre salvo qualche famiglia o per interesse o per essere ben visti dalle autorità locali, ma quella carta valeva ben poco valeva solo per il voto e per il servizio militare, per il resto dovevano fare come noi per la legna da ardere»¹¹.

La quasi totalità delle famiglie della TCM si trasferì nell'agro romano e pontino, occupando circa un centinaio di poderi messi a disposizione dall'Opera Nazionale Combattenti, posti lungo la strada Pontina, direttrice che collega Roma alle città nuove di Pomezia, Aprilia e Latina, fondate in seguito all'imponente opera di bonifica condotta sotto l'egida fascista¹².

¹¹ D. CORTELLETTI, *Mahovljani, ricordi nel tempo*, 1986, pp. 11-12.

¹² «La più conosciuta ma certo più importante impresa di bonifica e colonizzazione degli anni venti e trenta era comunque senza dubbio quella dell'Agro pontino nella quale venivano fondate cinque città nuove: Littoria (1932, ora Latina), Sabaudia (1933), Pontinia (1934), Aprilia (1936) e Pomezia (1938); e dodici borghi rurali intitolati alle principali battaglie della grande guerra (Grappa, Isonzo, ecc). Benché iniziati negli anni venti, i lavori di bonifica dell'area assumevano dimensioni considerevoli solo dal 1931 e assorbivano una parte importante dei finanziamenti statali per le bonifiche almeno fino al 1934, anche se i lavori, in scala più ridotta, proseguivano fino al 1939... Tra il 1932 e il 1939, mentre ancora procedevano i lavori di bonifica, giungevano nella Pianura pontina 2.953 famiglie per un totale di circa 29.300 persone selezionate dal Cmc per lavorare nei poderi dell'Onc; a questi si dovevano aggiungere gli agricoltori che risiedevano nei territori di proprietà di tre comuni nei pressi dell'Agro (Bassiano, Cisterna e Sermoneta) e in quelli dei privati. Il fatto che quasi il 50% delle famiglie inviate dal Cmc provenisse dal Veneto e circa il 10% dal Friuli, allora compreso in quella stessa regione, era il frutto di una precisa scelta politica. Il regime cercava di realizzare la "prima grande impresa in grande stile di un popolamento selezionato", con l'intento di alleviare "la pressione demografica" e "sbracciantizzare" la Val padana. Venivano immessi così, nelle terre da colonizzare, "elementi di provata vitalità e prolificità" ... I criteri base ai quali il Cmc sceglieva le famiglie, tra le migliaia che facevano richiesta di emigrare, erano: essere composte da rurali fedeli alla terra, onesti, sobri, sani fisicamente, moralmente, politicamente, di pura razza italiana; la famiglia doveva avere, infine, una solida composizione e avere al suo interno almeno un ex combattente... La realtà era che le famiglie disposte a farsi scegliere cercavano di sfuggire alla miseria inseguendo contemporaneamente il mito della terra in proprietà, proprio come avevano fatto sin dalla fine dell'Ottocento centinaia di emigranti nell'America del Sud, specialmente Veneti... Tra il 1939 e il 1940 l'Agro pontino diveniva meta anche dell'emigrazione di ritorno che il fascismo si vantava di aver stimolato sin dagli anni venti: in questo caso non si trattava di arrivi numericamente significativi, ma certo altamente simbolici. Giungevano negli ultimi poderi costruiti dall'Onc nei comuni di Aprilia, Ardea e Pomezia famiglie rurali di discendenza italiana provenienti da Romania, Jugoslavia e Francia... Il rientro di questi italiani dall'estero era frutto della politica migratoria fascista che dalle facilitazioni economiche, col trascorrere degli anni, era passata ad una fase più incisiva con l'istituzione della "Commissione permanente per il rimpatrio degli italiani all'estero". Nel corso della conversione in legge del decreto istitutivo, nell'aprile del 1939, il relatore rendeva noto che la Commissione si



6. Aldeno oggi.

7. Mahovljani oggi.



8. Lapide commemorativa posta all'ingresso della chiesa di San Francesco a Mahovljani.

Enrico Piffer racconta che

«arrivammo qui nella primavera del '40. Circa cento famiglie, dopo aver venduto le proprie terre in Bosnia, si videro assegnare poderi di circa 30 ettari nel triangolo Pomezia, Ardea, Aprilia. Terra fertile, ma che non diventò subito nostra. Finché ci fu il fascismo, potevamo lavorarla e i prodotti consegnarli all'ammasso, trattenendo solo l'equivalente di grano a persona».

sarebbe occupata prioritariamente della sistemazione dei rimpatriati da Corsica, Francia e dalle colonie francesi di Tunisia e d'Algeria e poi di quelli residenti nei Balcani e in Egitto» (O. GASPARI, «Bonifiche, migrazioni interne, colonizzazioni (1920-1940)», 2001, pp. 329-333).

Nonostante le imposizioni monoculturali della politica autarchica fascista, i coloni coltivavano la vite in piccoli appezzamenti per l'autoconsumo»¹³.

Enrico Piffer prosegue raccontando che

«non va male, la comunità originaria di Aldeno è abbastanza unita. Quasi tutti coltivano i loro poderi. Viti, tabacco, ortaggi, ci danno da vivere. Produciamo Trebbiano, Merlot, Sangiovese, tutti vini DOC. Quelli dei Castelli Romani vengono a comperare il nostro vino perché le nostre viti crescono bene sui terreni di origine vulcanica... Qualcuno ha venduto la terra per una qualche speculazione ma ora si trova male. Nella maggioranza però siamo rimasti coltivatori e allevatori. Ci sono stati anni difficili: prima la guerra, poi nel dopoguerra una riparcellizzazione dei poderi con qualche clientelismo. Poi c'è stata la ripresa»¹⁴.

Anche nell'emigrazione di rientro dalla Bosnia è stato mantenuto saldo il legame tra la vite, l'uomo e il territorio.

Oggi a Mahovljani sono da menzionare l'esperienza imprenditoriale di un discendente dei migranti trentini, il quale ha impiantato frutteti e vigne su di un'estensione di oltre trenta ettari e le due fasi del progetto Una Vite per la Vita finanziato dalla provincia di Trento.

L'intervento finanziato dalla Provincia intende recuperare un'area abbandonata e la messa a dimora di un vigneto per avviare un'economia soddisfacente, creare nuovi posti di lavoro, costituire una cooperativa agricola che possa diventare un modello per lo sviluppo della regione. La seconda fase del progetto prevede la donazione di attrezzature minime per la vinificazione e di serbatoi per la vendemmia a una cooperativa agricola della Bosnia-Erzegovina.

3. Auspicato progetto futuro

Mi auguro di poter ripetere l'esperienza di ricerca – sul campo e in archivio – vissuta lavorando al caso qui presentato, attraverso lo studio della realtà fieristica di promozione vitivinicola di Fenavinho, organizzata con cadenza biennale nella cittadina di Bento Gonsalves nello stato de Rio Grande do Sul in Brasile.

L'indagine si pone come obiettivo quello di raccogliere e descrivere l'esperienza insediativa dei discendenti dei coloni trentini, con particolare riferimento alla vitivinicoltura.

La ragione di queste attività di indagine risiede nel tentativo di valorizzare l'impegno dell'uomo nelle sue molteplici manifestazioni, in special modo quelle espresse in stato di necessità e disagio, le quali,

¹³M. GENTILINI, «Emigrati dimenticati Trentini pontini, che vita», 2005.

¹⁴Intervista di Maurizio Gentilini a Enrico Piffer pubblicata in *l'Adige*, 2005.

molto spesso, lasciano tracce sia nella memoria che nel territorio, tracce che anche se appaiono sopite, riaffiorano rivitalizzando le esperienze del passato e costituendo una solida base per quelle a venire.

Bibliografia

- V. CALÌ (a cura di), *Cesare Battisti: opere geografiche*, Trento, La Finestra, 2005.
- D. CORTELLETTI, *Mahovljani, ricordi nel tempo*, Aprilia, 1986.
- O. GASPARI, «Bonifiche, migrazioni interne, colonizzazioni (1920-1940)», in P. BEVILACQUA, A. DE CLEMENTI, E. FRANZINA (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana: partenze*, Roma, Donizelli, 2001, pp. 323-341.
- M. GENTILINI, «Emigrati dimenticati Trentini pontini, che vita», in *l'Adige*, 18 maggio 2005.
- P. PEROTTO, *Radici pontine: dalla Bosnia i Trentini di Aprilia, Ardea, Pomezia*, Pomezia, Angelo Capriotti, 1990.

«Quell'acquosa amaritudine tedesca»: birra contro vino

di Marco
ROMANO

Abstract

L'intervento rende conto in maniera sintetica dei risultati di una ricerca sui birrifici storici e sui nuovi microbirrifici del Trentino in corso di elaborazione e pubblicazione per il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. Gli elementi e i dati che sono emersi rivelano una realtà poco conosciuta e poco esplorata, quella di diverse fabbriche di birra sorte nelle valli trentine e alpine tra la fine del Settecento e i primi decenni del Novecento. Il fenomeno appare particolarmente interessante in un territorio, quello trentino, da sempre profondamente votato e radicato economicamente e culturalmente alla vitivinicoltura. Quali sono le ragioni che hanno portato alla nascita di un'industria trentina della birra? Quali le cause della sua scomparsa e della recente rinascita di microbirrifici artigianali? Si forniranno alcuni brevi spunti sulla realtà odierna della birra: campagne pubblicitarie, segni di appartenenza, eventi. Il «pane liquido» venuto dall'Oriente, trasmigrato in nord Europa e poi in America, la bevanda femmina animata da miscugli di luppoli e lieviti selvaggi è un fenomeno sia di massa sia di *élite* ed è il simbolo che ha sostituito le botticelle di vino nelle immagini delle feste dei coscritti. In Trentino come altrove la birra ispira sagre paesane e raffinate degustazioni e sta allegramente riscattandosi da una posizione subalterna cui per decenni è stata spesso ingiustamente costretta e relegata. Ora, quindi, è tempo di andar per microbirrifici.

'That watery Germanic bitterness' beer 'versus' wine. This paper summarises the results of research on historic breweries and new microbreweries in Trentino currently being prepared for publication by the Museum of the Traditions and Customs of the People of Trentino. Elements and data that have emerged here reveal a little known or explored reality, the existence of various breweries in the Trentino and Alpine valleys between the end of the eighteenth century and the first decades of the twentieth century. The phenomenon is particularly interesting in a territory like Trentino that has always been deeply connected economically and culturally to viticulture. What were the reasons that led to the birth of a beer brewing industry in the Trentino? What are the causes of its demise and the recent revival of artisanal microbreweries? We will provide some brief insight into the reality of beer today: advertising campaigns, senses of belonging, special events. The 'liquid bread' that came from the East, transmigrated to Northern Europe and then to America, the female drink animated by a mixture of hops and wild yeast is a phenomenon that is for both the masses and the elite and is the symbol that has replaced the wine barrel in the parties held for conscripts. In Trentino and elsewhere beer is the



inspiration of local festivals and refined tasting sessions, merrily redeeming the subordinate position into which it was often unfairly forced and relegated to for decades. Now, therefore, is the moment to go to the microbrewery.

È ovvio che il confronto competitivo tra birra e vino che dà il titolo a questo intervento è del tutto ironico e scherzoso¹. Un approccio agonistico non avrebbe senso né giustificazione. Il confronto tra queste due bevande, che hanno secoli e secoli di storia, tradizioni e simboli, è però quanto mai stimolante e denso di contenuti. Se poi proviamo a ricostruire per brevi tratti l'esperienza dell'industria della birra in Trentino, sviluppatasi tra la metà dell'Ottocento e gli anni trenta del novecento, e ci soffermiamo sul fenomeno del tutto contemporaneo dei microbirrifici italiani e trentini, ecco sorgere spontanee una serie di domande e di risposte possibili, oltre a una serie di stimoli che contribuiranno, si spera, se non a comprendere in maniera esaustiva, almeno a fornire degli spunti utili a tratteggiare e integrare elementi storico-economico-etnografici del passato e del presente legati alla produzione e al consumo di birra. Il testo che segue è frutto dell'elaborazione dell'intervento presentato nel corso del seminario, arricchito con brani estrapolati da una ricerca sull'industria della birra in Trentino in fase di compimento.

Qualche dato ed elemento di confronto tra le due bevande è comunque utile al ragionamento: nel 2010 l'Italia ha prodotto circa 47 milioni di ettolitri di vino, scesi a circa 42,2 nel 2011. Negli stessi anni il consumo è stato di circa 25 milioni di ettolitri, con una tendenza alla diminuzione. Per quanto riguarda la birra, nel 2010 la produzione italiana è stata di quasi 13 milioni di ettolitri, il consumo di circa 17 milioni di ettolitri². Il confronto è impari anche pensando al peso e ai valori storici, culturali, sociali e simbolici del vino e della birra e alla presenza delle due bevande nell'arte, nella letteratura, nella musica. Se poi pensiamo al paesaggio, uno dei valori e degli elementi forti della tradizione e della comunicazione del «prodotto Italia» al suo interno e nel mondo, salta subito agli occhi l'importanza storica e culturale di molti territori e zone vitivinicole (la Sicilia, il Chianti, la Liguria, la Valtellina, il Trentino). Non è quindi un caso se nel nostro paese sono stati inventati, utilizzati e valorizzati una serie di percorsi e narrazioni territoriali come le molteplici, e non solo trentine o altoatesine, «strade del vino», oltre, ad esempio, al «treno del vino» (Toscana) e alla «ferrovia del vino» (Sicilia).

Sofferamoci su un altro indicatore importante, ovvero la produzione editoriale che interessa il vino e la birra. Fra le molte decine di volumi disponibili sul mercato, i titoli *Vinosofia*³ o *Il desiderio del vino: storia*

¹ La frase è in A. PANZINI (1863-1939), *Viaggio di un povero letterato*, Milano, Treves, 1920, p. 32.

² Assoenologi, Assobirra, Istat, Gambero Rosso.

³ G. NEGRI, R. CIPRESSO, *Vinosofia*, Milano, Piemme, 2008.

di una passione antica⁴ raccontano molto più di molte disquisizioni quale sia il livello, l'interesse e il dibattito in corso sul vino e come si sia allargata la platea degli appassionati, degli intenditori e dei cultori. La pubblicazione di una collana di DVD sulla degustazione del vino (*la Repubblica*) è un'ulteriore conferma di come e quanto la produzione editoriale si occupi di vino secondo varie modalità e punti di vista, intercettando un pubblico vasto ed eterogeneo. Se poi spulciamo tra gli scaffali delle librerie, ci si rende subito conto che il rapporto tra i titoli che si occupano di vino e quelli che si occupano di birra è mediamente di circa 20 a 1⁵. In una corposa raccolta di proverbi e modi di dire della tradizione italiana la parola birra, al contrario di vino, non compare mai⁶. Se si getta uno sguardo ormai irrinunciabile alla rete, in un sito dedicato alla stessa materia il rapporto tra vino e birra è di 60 a 9⁷. Se infine ci prendiamo la briga di cercare ancora nel web, scopriamo che la parola vino produce quasi 217.000.000 di risultati, mentre birra quasi 27.000.000⁸.

Un altro fenomeno palese è quello delle molte fiere, dei saloni (Vinitaly), delle feste e delle sagre dell'uva e del vino che interessano tutte le regioni italiane. Eppure in questo settore, come in quello editoriale, da qualche anno anche la birra sta ritagliandosi la sua parte. Che si tratti di fenomeno di massa o di élite, di sagre paesane paraceltiche o antagoniste piuttosto che di bevute centellate e meditative, la birra sta risalendo in interesse e posizioni rispetto al vino.

Proviamo ora a spostare e restringere il raggio di azione. In ambito alpino esiste e resiste una lunga e consolidata tradizione orale, letteraria, etnografica, iconografica e di comunicazione per cui la montagna e gli alpini sono associati al vino. Tutte le regioni alpine sono forti produttrici di vino. A Trento, in un raduno di alpini di un paio di decenni fa, faceva bella mostra di sé la scritta «Dante scrisse versi divini, gli Alpini bevono vini diversi». Non molti anni dopo, o forse contemporanea, una campagna pubblicitaria del Trentino destò non pochi dibattiti e qualche polemica. Lo slogan era: «Trentino, l'unica regione italiana che fa rima con vino».

Insomma, dovunque si volga lo sguardo, il vino surclassa la birra in storia, tradizione e cultura. L'evento a cui stiamo partecipando non fa che confermare e consolidare questa evidenza. Tuttavia, scavando, si scopre che in Trentino, da secoli terra inequivocabilmente di vitigni e di vino, per diversi decenni si è prodotta birra e si è sviluppata un'attività industriale importante benché su piccola scala. Il primo birrificio «tren-

⁴ J.R. PITTE, *Il desiderio del vino: storia di una passione antica*, Bari, Dedalo, 2010.

⁵ Stima effettuata visitando diverse librerie e consultando on line alcuni cataloghi di biblioteche a Roma, Milano, Verona, Vicenza, Treviso, Padova, Trento, Bolzano.

⁶ T. FRANCESCHI, C. CERVINI (a cura di), *Atlante paremiologico italiano: questionario: ventimila detti proverbiali raccolti in ogni regione d'Italia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2000.

⁷ www.aforismieaforismi.it; dati del 9 febbraio 2012.

⁸ Dati del 9 febbraio 2012.

tino» sorse a Trento in zona Piedicastello alla fine del Settecento, là dove due gallerie ormai famose raccolgono e raccontano storie e memorie del territorio attraverso mostre ed eventi. Il pioniere di questa attività fu un certo Giacomo Bacca, medico e massone. Dopo gli studi a Graz e Strasburgo, esercitò l'arte medica a Strasburgo e Parigi. Girò per mezza Europa e quando tornò a Trento fu uno dei maggiori protagonisti della massoneria trentina, conobbe e frequentò Cagliostro e diede vita alla prima fabbrica di birra trentina. La fondazione della fabbrica da parte di Bacca è pressoché contemporanea alla nascita di quella che viene unanimemente riconosciuta come la prima fabbrica di birra in Italia, avviata nel 1789 a Nizza Monferrato da un certo Ketter. A questa ne seguiranno via via diverse altre, tra cui la Wührer di Brescia (1829), la Tunesi della val Chiavenna (1839) e la Zimmermann di Aosta (1837). In Italia le fabbriche di birra furono peraltro impiantate molto dopo rispetto ad altri paesi europei – Austria, Germania, Belgio, Olanda, Inghilterra, Irlanda, Repubblica Ceca e altri –, dove la produzione di birra aveva attecchito e si era sviluppata da secoli.

In una prima fase, che va dal 1790 circa fino alla metà dell'Ottocento, sulla scia della prima fabbrica di Bacca, sorsero altre due realtà, molto piccole e marginali, localizzate a Trento. In effetti, in Trentino si può parlare di vere e proprie industrie di birra solamente dalla metà dell'Ottocento fino a circa il 1930. A metà Ottocento la strada della fabbricazione e del consumo di birra trentina è di fatto aperta e lo rimarrà, con sorti alterne, per circa ottant'anni. Ce ne vorranno più o meno altrettanti perché in Trentino si torni a produrre birra, ma sarà ed è un'altra storia, quella di oggi, dell'ultimo decennio, di un altro mondo, quello contemporaneo delle multinazionali della birra e dei microbirrifici, una realtà e un fenomeno, questi ultimi, diffusi ovunque in Italia e nel mondo.

Un quadro della situazione delle prime fabbriche di birra trentine è sintetizzato nelle seguenti tabelle, con dati riguardanti la produzione e l'esportazione, l'utilizzo delle materie prime, la manodopera occupata, la dislocazione degli impianti e il periodo di attività.

Tab. 1 - Fabbriche di birra in Trentino⁹

	1870	1875	1880	1900	1910
Fabbriche	8	10	9	8	4
Operai occupati per anno	32	22	38	40	120
Orzo consumato per anno - q.li	2.653	2.822	3.029		
Luppolo consumato per anno - q.li	48,16	49,21	54,76		
Birra prodotta - hl	8.314	8.733	12.303	12.310	70.000
Birra esportata - hl		1.209	1.997		

Tab. 2 - Fabbriche di birra in Trentino¹⁰

Valle	Località	Titolari	Inizio e fine attività
Vallagarina	Rovereto	Glira Maffei Eppler	metà '800 - fine '800 1849 - 1930 1855 - 1896/'98
Val di Fiemme	Predazzo Trodena	Bernardi Rizzoli	1854 - 1929 1862 - 1905
Alto Garda	Riva del Garda	Steffani Altri Benvenuti	1857 - 1880 date diverse 1910 - 1914 (?)
Val di Rabbi	Magras	Pedrotti	1875 ca - 1914 (?)
Valsugana	Pergine	Moser	1876 - 1881(?)
Primiero	Siror	Orsingher	1891 - 1927-'29
Tesino	Casteltesino	Sordo	fine '800 - 1905
Alta Val di Non	Castelfondo - Brez	Corazza, Segna, Flaim e altri	1910 - 1937
Valsugana	Borgo	Boso & Moranduzzo	1912 - 1926

Nonostante le due tabelle indichino come in Trentino la fabbricazione della birra fosse un fenomeno affatto trascurabile, nella quasi totalità della produzione editoriale e nella pubblicistica locale del tempo le tracce dell'industria della birra sono scarse e frammentarie, quasi questa attività fosse così poco rilevante al punto di essere dimenticata o snobbata. Secondo quanto riportato dalla Camera di commercio e d'industria di Rovereto, nel 1870 le attività industriali comprendevano la bachicoltura e la fabbricazione di stoffe e sete, l'industria delle pelli, quella della carta, le fabbriche

⁹ A. LEONARDI, *Depressione e risorgimento economico del Trentino: 1866-1914*, Trento, Società di studi trentini di scienze storiche, 1976, p. 61.

¹⁰ *Rapporto Statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto, 1871.

di vetro, la lavorazione del ferro, la fabbricazione di chiodi, di merci di argilla, di tubi di pietra, la produzione di legname da costruzione, di erba sommaco¹¹, di cappelli di lana, le fonderie di campane, la fabbricazione di biacca e magnesio¹², di cioccolata, confetture e olio di ricino, la produzione di gas per illuminazione, la tipografia e la litografia, la produzione e la lavorazione del tabacco e altre industrie o attività minori: cera, nastri di seta, corde armoniche, paste, formaggi, burro, carni insaccate, candele di sego; gli esercizi per la brillatura del riso, le macine da farina, la fusione di bronzo e ottone, la distillazione di acquaviti e spiriti, segherie per marmi, tintorie di pelli, tintorie e filature di lana, costruzione di mobili in legno, cottura di gesso e calce, fabbricazione di mattoni e le industrie domestiche¹³.

Alcune notizie sintetiche della Camera di commercio di Rovereto ci aiutano a chiarire efficacemente le circostanze in base alle quali fu possibile la nascita di un'industria trentina della birra:

«Da quando il prodotto del vino venne diminuendo causa la crittogama delle viti, l'uso e il consumo della birra, dapprima assai limitato, prese una notevole estensione anche nel Distretto camerale, dove attualmente si contano 8 fabbriche, che lavorano a prepararla. L'orzo e i luppoli sono le materie necessarie; e solo una parte del primo si provvede in paese; il resto come pure il luppolo, si ritirano specialmente dalla Baviera. Colla produzione delle fabbriche interne si soddisfa al consumo locale della birra; e oltre a ciò ne viene una gran parte esportata nelle vicine provincie del Regno d'Italia, dove sarebbe ancor maggiore lo smercio di questo prodotto se non vi si opponesse il dazio d'introduzione, a cui è sottoposto dalla tariffa Italiana»¹⁴.

Occorre ricordare che a metà Ottocento il quadro agricolo ed economico del Trentino fu scosso da una serie di contraccolpi e trasformazioni che, direttamente o indirettamente, contribuirono alla fondazione delle prime fabbriche di birra. L'agricoltura, che soffriva di un limite forse culturale allo sviluppo e alla razionalizzazione, attraversò una crisi generale causata dalle alluvioni del 1882 e del 1885 e soprattutto da una serie di malattie che gravarono sul sostentamento dei singoli e sull'economia di tutto il territorio. La viticoltura fu colpita dall'oidio¹⁵, dalla peronospora

¹¹ È il *Rhus cotinus*, utilizzato in tintoria e nella concia delle pelli.

¹² La biacca è il carbonato basico di piombo, sostanza tossica usata nella fabbricazione di vernici. La magnesio è l'ossido di magnesio in forma di polvere bianca: si usa in medicina come leggero purgante e come antiacido e nell'industria dei cementi e dei refrattari.

¹³ *Rapporto Statistico*, op. cit.

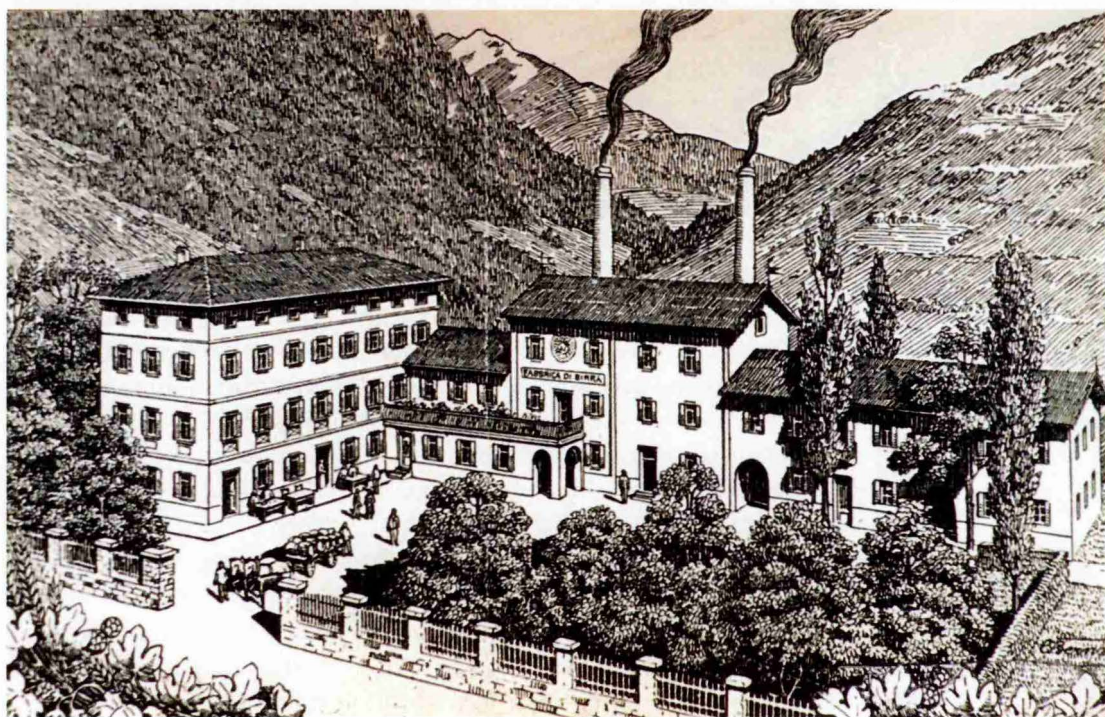
¹⁴ *Ibidem*, pp. 41-42.

¹⁵ «L'oidio fece la sua prima comparsa nei vigneti austriaci nel 1850, giunse nel Tirolo nel 1851, trovando un significativo incremento nel 1853 e arrivò al suo apice nel 1859. I danni provocati da questo fungo furono particolarmente rilevanti in tutta la regione, tanto da minacciare la stessa sopravvivenza della viticoltura: mai una malattia aveva avuto, prima di allora, un effetto così devastante» (O. GIOVANNINI, *Ampelomyces quisqualis* Ces.: nuovo biofungicida nei confronti dell'Oidio della vite: caratteristiche e verifica dell'efficacia in pieno campo, tesina di fine corso discussa all'Istituto agrario di San Michele all'Adige, a.s. 2005/2006, p. 6, in www.envirochange.eu/download/thesis/giovannini_oscar_2006.pdf



1. Cartolina pubblicitaria della fabbrica Maffei di Rovereto. (Archivio Famiglia Maffei, Rovereto).

2. La fabbrica Bernardi di Predazzo. Disegno a china di Camillo Bernardi, primi del Novecento. (Collezione Luciano Sottoriva, Castello-Molina di Fiemme).



e dalla filossera. La bachicoltura, perno dell'economia e del settore manifatturiero, fu attaccata dalla pebrina (1856-1857) e la coltivazione delle patate dalla peronospora. Non c'è dubbio che l'insediarsi delle prime fabbriche di birra fu stimolato da questi avvenimenti, nel tentativo di diversificare la produzione, il consumo e il commercio. L'economia quasi esclusivamente agrosilvopastorale, se si eccettuano alcune attività manifatturiere e protoindustriali, attraversò anni di grande sofferenza, come pure la nascente imprenditoria, rivolta alla trasformazione delle materie prime locali – industria tessile, vitivinicola, molitoria e conserviera, concerie, lavorazione del legno, sfruttamento di cave –. Con la perdita della Lombardia (1858-1859) e del Veneto (1866) da parte dell'impero austro-ungarico, l'economia trentina fu privata di due importanti territori di scambi commerciali ed economici, gravati da dazi di dogana. L'agricoltura e le aspirazioni dell'industria nascente subirono una forte contrazione e stimolarono le ondate migratorie di fine Ottocento e la successiva nascita della cooperazione.

Chi giocò un ruolo importante nella penetrazione e nella diffusione della birra in Trentino, stimolando quindi l'avvio di una produzione «locale», fu il turismo. Tra la metà e la fine dell'Ottocento nacque e poi si sviluppò in misura sempre crescente un turismo austro-germanico ed elitario che scelse come meta diversi luoghi di cura e termali sparsi nella regione (Alto Garda, Levico, Roncesano, Comano, Rabbi, Pejo). A questo tipo di turismo si affiancò quello alpinistico ed escursionistico. Entrambi incoraggiarono la nascita di varie società di abbellimento e concorsero allo sviluppo di quella che fu chiamata l'industria dei forestieri, originatasi da motivazioni naturalistiche, paesaggistiche e culturali e favorita dal potenziamento delle vie di comunicazione, di trasporto e di commercio stradale e ferroviario. Un altro fattore che favorì la produzione locale di birra e il consumo della bevanda fu senz'altro quello della vicinanza del Trentino a Bolzano, a Merano, al passo del Brennero, a Innsbruck, Graz, Vienna e soprattutto a tutte quelle realtà territoriali con produzioni, storia e tradizioni tendenzialmente birrofile. La dominazione austriaca sul territorio trentino, lombardo e veneto, con il conseguente transito massiccio e/o la presenza di truppe militari, furono ulteriori occasioni di contaminazione delle abitudini alimentari e diedero un impulso maggiore allo stimolo imprenditoriale nel settore della birra.

Tutto questo gran fermento economico e culturale intorno alla birra probabilmente infastidì e preoccupò più di qualcuno, se pure un certo Michele Gottardi, poeta di Vervò in val di Non, intorno al 1880 scrisse una sorta di invettiva in rima intitolata *Contro la esorbitante usanza di bere birra nel Trentino, a rilevantissimo danno del valore del graspato, e del vino, che si deve smerciare*. Dopo aver raccontato in rima il nuovo fenomeno del consumo di birra che stava insidiando la roccaforte del vino, assumendo addirittura caratteristiche e contorni «globali» in tempi tutt'altro che

sospetti, l'autore verseggiava affermando che

ROMANO

«Una volta la birra in conclusione / Di lusso era bevanda nominata,
La bevean sol le nobili persone, / Or è mondializzata».

E dopo aver decantato i vitigni e i vini trentini, ecco una delle tante invettive contro la birra, figlia di antichi pregiudizi e retaggi culturali.

«E non sapete voi, che tal bevanda / È una broda, ch'è fatta d'orzo cotto».

Per finire con un elenco dei danni causati dal bere birra e chiudere con un appello accorato.

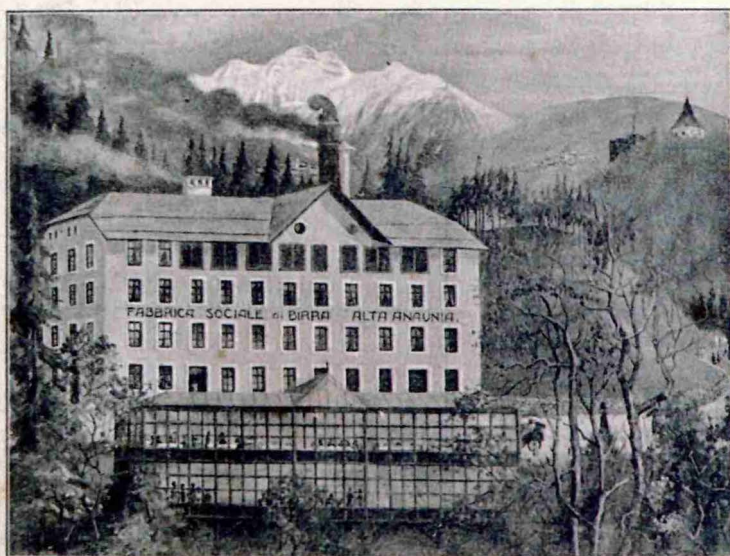
«O bevitore di birra sconsigliati, / Lasciatela, e tornate al vostro vino,
Allora brilleran giorni beati / E più bello il destino!».

La nuova industria della birra attraversò fasi alterne, sta di fatto che sia prima sia dopo la grande guerra le fabbriche erano ormai diventate parte del tessuto urbanistico e del paesaggio di varie zone del Trentino. Il consumo delle diverse birre prodotte nei vari impianti dislocati sul territorio interessava le valli e le realtà semiurbane di Trento e Rovereto, coinvolgendo in particolare la borghesia, ma in qualche caso e misura anche le classi subalterne. Nei luoghi di produzione e nelle relative comunità e vallate, per diversi decenni piccoli e grandi eventi, feste, celebrazioni, ricorrenze, concerti, spettacoli culturali e ricreativi, oltre che dal vino furono accompagnati e allietati dalla schiuma, dai sapori e dai colori delle varie birre prodotte nel territorio. Bottiglie di birra furono trovate nelle trincee scavate dai soldati sulle linee dei vari fronti della prima guerra mondiale, com'è il caso, ad esempio, di alcune bottiglie di birra della fabbrica Boso & Moranduzzo di Borgo Valsugana, rinvenute nelle trincee austriache del Lagorai¹⁶.

Qui non è possibile ripercorrere le vicende delle singole fabbriche, di cui ci si occuperà diffusamente nella pubblicazione che scaturirà dalla ricerca, fatto sta che la Prima guerra mondiale, il sostegno del fascismo alla vitivinicoltura, l'aumento dei dazi di importazione del luppolo e del malto e delle imposte di fabbricazione e consumo della birra, uniti all'espansione della Forst, che assorbì diverse unità produttive trentine e altoatesine, soffocarono le industrie trentine, causandone in misura più o meno impattante la crisi e poi il tramonto definitivo. In questo processo, un ruolo importante fu giocato anche dalla vicinanza e dalla concorrenza di un'altra fabbrica storica e fortemente radicata nel territorio, la Pedavena (1897), in provincia di Belluno, mentre un altro fattore decisivo fu il rafforzarsi sul mercato delle altre fabbriche storiche italiane, tra cui la Wührer di Brescia (1829), la Peroni di Vigevano, poi romana (1846), la

¹⁶ L. GIROTTI, F. ALBERINI (a cura di), *Guida alla Mostra Permanente della Grande Guerra in Valsugana e sul Lagorai*, Borgo Valsugana, 2007, pp. 64-65.

3. Cartolina pubblicitaria della Fabbrica di Siror, anteriore alla Prima guerra mondiale. (Archivio privato Remo Brunet, Tonadico, in copia presso la Raccolta *Sapori saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero*, Archivio Rete della Storia e della Memoria di Primiero).
4. Cartolina pubblicitaria della fabbrica di Castelfondo. (Collezione Diego Covi, Romeno).



FABBRICA SOCIALE DI BIRRA ALTA ANANIA
CASTELFONDO.

Dreher di Trieste (1865), la Moretti di Udine (1877). Il risultato fu che una dopo l'altra, secondo modalità e circostanze diverse, le fabbriche trentine furono costrette a chiudere. Nel 1930, l'anno della grave crisi economica e finanziaria mondiale, chiuse i battenti la fabbrica più importante, ovvero la Maffei di Rovereto, e il 1930 può essere assunto come la data che decretò la fine di questo settore dell'economia trentina.

Prima di passare a illustrare brevemente la nascita e lo sviluppo dei microbirrifici, un fenomeno che sta interessando anche il Trentino, torniamo per un attimo al verso del Gottardi dove la birra è «una broda, ch'è fatta d'orzo cotto». Parole che rimandano immediatamente al titolo di questa relazione: «*Quell'acquosa amaritudine tedesca*», a conferma di una serie di pregiudizi e giudizi culturali maturati nel corso di secoli nei confronti della birra, a partire dal mondo greco e romano, in cui la vite e il vino erano elementi centrali dell'economia e della cultura. Basti pensare, come unico esempio, al ruolo dei banchetti e dei simposi nell'elaborazione del costume e nella produzione culturale delle due civiltà. Questa differenza, questo contrasto culturale tra le due bevande, già radicato, fece sì che

«nell'alto Medioevo, l'incontro-scontro fra mondo romano e mondo germanico fu anche una opposizione fra cultura del vino – rafforzata dall'affermarsi della religione cristiana – e cultura della birra, tipica delle genti “barbare” del nord. Lo scontro fra le due bevande non implicava solamente differenze di gusto ma assunse significati di forte carica ideologica, culturale e religiosa: la birra, simbolo delle culture non-romane, era anche al centro di ritualità pagane che le gerarchie cristiane combatterono duramente. Vino e birra continuarono a contrapporsi per tutto il Medioevo e ancora nell'Età moderna, ma in molte regioni, sia dell'Europa centrale e settentrionale (Francia, Germania, Inghilterra) sia dell'area mediterranea (Spagna) i due prodotti cominciarono ad alternarsi sulle stesse tavole, intendendosi che il vino era ovunque ritenuto la bevanda di maggior prestigio (e di più alto costo)»¹⁷.

In sintesi, il titolo di questa comunicazione condensa in tre parole una molteplicità di significati culturali sedimentatisi nel tempo: «acquosa» rimanda a qualcosa di insignificante, di diluito e slavato; «amaritudine» lascia uno strano gusto – organo di senso e categoria culturale – in bocca e sembra fare più rima con solitudine che con beatitudine; in «tedesca» ecco il vecchio retaggio culturale classicista e mediterraneocentrico, per cui tutto ciò che è tedesco o nordico è di per sé barbaro.

Retaggio che portò Francesco Redi (1626-1697) a scrivere nel suo *Bacco in Toscana* che

«Chi la squallida Cervogia / Alle labbra sue congiugne / Presto muore o rado giugne / All'età vecchia e barbogia»¹⁸.

¹⁷ M. MONTANARI, «L'occidente cristiano», in M. MONTANARI, F. SABBAN (a cura di), *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, Torino, UTET, 2004, p. 132.

¹⁸ Relativo alla vecchiaia, noioso, brontolone.

Pregiudizi ed eredità culturali duri a morire, come sempre accade, tanto che

«una complessa geografia di usi alimentari persiste all'interno dell'Europa, per esempio nell'uso della birra e del vino, che stanno rimescolandosi, è vero, ma continuano ad avere una natura fortemente identitaria per le genti del centro-nord (la birra) e del centro-sud (il vino)»¹⁹.

E si stanno rimescolando anche la conoscenza e la percezione della birra, al punto che, forse imitando un po' pedissequamente anche il linguaggio e la comunicazione utilizzata nel mondo del vino, nascono e crescono microbirrifici come sono nati e cresciuti piccoli produttori e cantine, e si organizzano eventi, degustazioni, percorsi culturali e abbonamenti birra/cibo.

«Nell'ultimo biennio la birra è salita sulla passerella della cucina d'autore come mai le era successo nei quattromila anni – secolo più secolo meno – della sua storia gloriosa. Sarà che il pianeta vino fatica a reggere il passo rispetto ai piatti sempre più liberi e poliedrici della cucina contemporanea. Sarà che la cultura birraia ha fatto passi da gigante, superando gli stereotipi delle bionde da bere tutte d'un fiato, per acquisire dignità gastronomica a tutto tondo. In un crescendo rossiniano le figlie del grano maltato sono diventate protagoniste di libri, ricettari, blog, manifestazioni, e poi cene stellate, degustazioni colte, cicli di lezioni, pellegrinaggi alle abbazie – laboratori culto delle maestose trappiste – e ai santuari delle birre selvagge, quelle agitate da lieviti scarmigliati, originali, imprevedibili»²⁰.

La birra è entrata a far parte delle pubblicazioni Slow Food²¹ e da almeno un paio di decenni si è ritagliata ampi spazi produttivi, economici, sociali e culturali sia in Italia sia in Trentino. In particolare, a partire all'incirca dagli anni novanta è andato sempre più affermandosi un fenomeno nato e cresciuto all'estero, quello dei microbirrifici (circa 400 in Italia, 6 in Trentino), che sono stati impiantati anche in territori storicamente votati alla vitivinicoltura. A titolo di esempio, ma i casi sono numerosi e imprevedibili, uno dei più rinomati microbirrifici italiani è nel cuore delle Langhe.

Sempre più spesso molti buongustai scelgono di pasteggiare a birra. L'accostamento tra birra e cucina mediterranea sembra essere una sorta di «ritorno alle origini». La birra infatti, nata tra Medio Oriente e Mediterraneo e all'interno di tutte le comunità cerealicole, si è poi diffusa ovunque nel mondo. Oggi è possibile trovare etichette di birra di qualità in circa 160 ristoranti italiani: il fenomeno dei microbirrifici è in continua crescita e interessa tutte le regioni italiane. Diversi microbirrifici legano il prodotto al territorio costruendo, comunicando e valorizzando l'identità

¹⁹ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2008, p. 120.

²⁰ L. GRANELLO, «Il pane liquido ora è trendy», in *la Repubblica*, 9 maggio 2010, p. 33.

²¹ L. GIACCONE (a cura di), *Guida alle birre d'Italia*, Bra, Slow Food, 2011.

della birra locale. Le birre prodotte si inseriscono nel contesto territoriale come prodotto «agricolo» e «culturale». Alcuni microbirrifici utilizzano materie prime (orzo, frumento, farro) coltivate localmente, creando un legame tra birra e territorio e attribuendo al prodotto un'immagine di qualità, naturalità e distintività di origine²².

Diversi birrifici propongono le proprie birre sottolineando l'origine biologica degli ingredienti utilizzati o l'utilizzo di ingredienti del commercio equo e solidale, attribuendo così un valore sociale e di salubrità del prodotto a garanzia del rispetto della salute, dell'ambiente e del lavoro.

Le strategie adottate dai piccoli produttori artigianali di birra conferiscono quindi al prodotto anzitutto una relazione col territorio e, in secondo luogo, un'immagine di qualità. Accade lo stesso in Trentino, dove, a partire dal 1999-2000, hanno avviato la produzione alcuni microbirrifici²³, benché qualcuno abbia avuto vita breve. Lo stesso fenomeno è presente, in proporzioni circa doppie, in Alto Adige.

Le motivazioni e le spinte che hanno portato alla nascita dei microbirrifici sono da ricercarsi nella volontà e nella possibilità di produrre e proporre birre con caratteristiche distintive rispetto ai prodotti industriali più comuni. Nella ricerca, quindi, di creare birre dai sapori e dai nomi nuovi, frutto della creatività, della fantasia e della capacità di sperimentare dei singoli birrari, elementi del tutto diversi dal gusto omologato dell'industria, che ha invaso il mercato uniformando il palato dei consumatori. Ci sono aggettivi, sostantivi ed espressioni – con i relativi significati culturali – che ritornano sia nei percorsi individuali e aziendali sia nella comunicazione dei microbirrifici italiani e trentini sia nelle caratteristiche delle tante birre prodotte, ma il discorso potrebbe valere per il vino, per altre bevande o per il cibo: sono «artigianale», «naturale», «unicità», «genuinità», «freschezza», «diversità», «fantasia», «creatività», «legame col territorio», «recupero – o invenzione/elaborazione? – di una tradizione». Sulla scia di questi elementi, qualche microbirificio sta sperimentando coltivazioni di luppolo e/o di orzo per motivare e accentuare le caratteristiche territoriali e di genuinità delle birre prodotte, oltre a utilizzare come materie prime aromatizzanti piante ed erbe di montagna – mugo, larice, genziana, mirtilli e piccoli frutti, mieli particolari –.

Forme di forte legame col territorio e la sua storia/tradizione, sono

²² C. GARAVAGLIA, «Birra, identità locale e legame territoriale», in *Agriregionieuropa*, VI, 2010, 20, in www.agrregionieuropa.it. È il caso, per esempio dell'utilizzo dei cereali della val d'Orcia per la produzione della Pvk (Birificio L'Olmaia); delle «birre del territorio» (Arte Birraia, Seren del Grappa); della birra prodotta con farro locale (Birra del Borgo, Rieti), con pesche di Volpedo di Montegiogo o con ciliegie di Garbagna (Alessandria); della birra del birificio sardo Barley che utilizza *sapa* (mosto di uva cotta) di Cannonau, e in questo caso, come altri, il confine tra birra e vino diventa molto labile e incerto.

²³ Birra di Fiemme (Daiano, 1999-2000), Pedavena (Trento, 2002), Teddy Bier (Mori, 2006), Effebiti (Ospedaletto, 2009), Caradór (Folgaria, 2010). BioNoć di Mezzano (Primiero), utilizza anche luppoli e orzo autoctoni.

riscontrabili, ad esempio, nel marchio della Birra di Fiemme. Oltre allo stemma di famiglia, posto al centro dell'immagine assieme alla scritta «Birra di Fiemme», in caratteri gotici, l'elemento che nel complesso risalta maggiormente è la torre civica di Cavalese, con la bandiera che riproduce lo stemma della Magnifica comunità di Fiemme, cioè sei fasce bianche e rosse sormontate da una croce. Sullo sfondo, le montagne, «le nostre montagne», sopra cui spicca il cielo, azzurro, purissimo, sgombro di nuvole. Sotto la scritta, la raffigurazione parziale dei tronchi di alcuni esemplari di tigli giganti e secolari, sinonimo di storia locale. Alla base dei tronchi, due strutture circolari e concentriche rappresentano il *Banco della Resón*, «che nel passato», spiega orgoglioso il birraio Gilmozzi, titolare dell'azienda,

«era utilizzato dalla Magnifica comunità di Fiemme quando c'erano le votazioni del regolano, dello scario e per decidere le cose importanti, le regole degli undici comuni della val di Fiemme».

Accanto alla nascita e allo sviluppo dei microbirrifici, stanno prendendo piede almeno altri due fenomeni o tendenze. Da una lato, l'aumento, in varie zone del Trentino, di persone che si dedicano alla produzione domestica della birra. Dall'altro, l'uso sempre più frequente di immagini di boccali di birra, abbinati o meno a personaggi e riferimenti legati alla bevanda, nelle rappresentazioni visivo/identitarie della coscrizione, in sostituzione del vino o della grappa.

Il primo fenomeno può essere interpretato come una sorta di radicalizzazione e iperlocalizzazione di alcune delle spinte motivazionali che hanno portato alla nascita dei microbirrifici. La produzione domestica è una produzione su scala ancora più piccola e molecolare e ricalca una consuetudine abbastanza diffusa nelle comunità rurali trentine, e non solo, almeno fino agli anni settanta del novecento. Se la birra preparata in casa dalle donne serviva a dissetare la famiglia durante i lavori agricoli, in particolare nel corso della fienagione, a volte le birre domestiche odierne, consumate quasi sempre in occasioni ricreative e ludiche, assumono significati del tutto antagonisti al mercato. Ne consegue che alcuni birrai domestici per passione e convinzioni affermano che

«oltre ad aspirare a bere una birra migliore di quella propinata dal mercato globalizzato, il nostro gesto di produttori di birra (ma anche di vino, grappa, crauti, salumi, formaggi...) si pone anche come resistenza politica. Rifiutando il sistema attuale, da buoni anarchici, ci siamo rimboccati le maniche dando esempi concreti di quello che si può fare»²⁴.

Più semplicemente, altri produttori domestici di birra, a parte la categoria di chi utilizza kit e ingredienti preconfezionati, rappresentano un fenomeno abbastanza diffuso e trasversale che tende a perseguire,



5. Marchio della Birra di Fiemme. Ideazione e realizzazione di Stefano Gilmozzi.

se non un ritorno, almeno la possibilità di vivere momenti di vera o presunta naturalità e genuinità. Nel fatto in casa, quindi nel conosciuto, nel certo, nel non sofisticato si mescolano certezze, gesti, sapori e profumi che il mercato, con i suoi prodotti alimentari «pronti da mangiare», ha completamente sradicato.

L'altra tendenza, quella dell'utilizzo di immagini di birra al posto di quelle del vino nelle rappresentazioni grafiche della coscrizione, almeno in val di Non, conferma l'orientamento secondo il quale la birra si sta sempre più affermando come bevanda giovanile e di evasione rispetto al vino²⁵. Le motivazioni sembrano risiedere nel minor costo medio, nelle leggi relative al tasso di alcool consentito durante la guida, nella possibilità di smaltire prima gli effetti negativi di un eccesso di birra che di vino, nel fatto che il consumo di vino viene talvolta associato a un'età più matura.

Tutti questi fattori ci dicono come la birra si sia conquistata, anche se con fatica, uno spazio interessante all'interno delle produzioni alimentari trentine e come lentamente si stia facendo largo, anche nei riguardi

²⁵ Altre bevande si sono fatte e stanno facendosi largo tra i giovani, insidiando la tradizionale posizione di forza del vino. Cresce il consumo di cocktail, di superalcolici e *alcolpops*, bibite mascherate da innocui analcolici che si presentano con un'immagine accattivante di divertimento e socializzazione, favorendo gli eccessi. In Germania, a Berlino come a Monaco, complici forse le migrazioni e gli scambi interuniversitari di studenti o la manodopera di baristi italiani, lo spritz sta addirittura riscuotendo più successo della birra e del vino.



6. Cartellone dei coscritti, Romeno, alta val di Non.

7. Cartellone dei coscritti, Fondo, alta val di Non.

della birra prodotta in Trentino, una volontà di conoscenza e una cultura della bevanda che mirano a un consumo più attento e consapevole, che va di pari passo al riconoscimento delle varie tipologie, dei rispettivi profumi e gusti e dei possibili abbinamenti. Certo c'è ancora molto da fare, ma intanto l'Accademia d'impresa, azienda speciale della Camera di commercio, industria e artigianato di Trento, nel 2010 ha organizzato corsi teorico-pratici

«per conoscere la storia, la tradizione e le caratteristiche organolettiche di un prodotto antichissimo attraverso un percorso scandito da nozioni teoriche e pratiche di base, per imparare a riconoscere le varie tipologie di birra, a valutarne la qualità e le peculiarità attraverso momenti di degustazione guidata».

Gli incontri si sono conclusi con l'approfondimento degli abbinamenti fra birra e cibo (birra e formaggi di capra, birra e salumi, il tutto rigorosamente «del territorio») per «promuoverne un consumo sicuro e responsabile e diffondere presso i consumatori una "cultura" della birra legata ad un'esperienza qualitativa più che quantitativa»²⁶.

Nel 2010 in provincia di Bolzano otto microbirrifici artigianali altoatesini si sono messi in rete dando vita ai Birrifici sudtirolesi per collaborare nella promozione di nuove soluzioni gastronomiche e accorciare al massimo la filiera. Sono membri della rete del Cluster Alimentaris del TIS Innovation Park²⁷. Si è così delineata una via della birra e dei sapori attraverso cui conoscere le realtà produttive e il territorio. È stato aperto un sito internet (www.birrificisudtirolesi.it) e avviata una campagna di comunicazione corale dei siti produttivi, dei prodotti e delle attività. Sembra una strada interessante ed è auspicabile che anche i produttori trentini possano giungere a un sodalizio del genere. *Prosit!*

²⁶ Accademia d'impresa di Trento, *La birra. Piacere del Gusto. Formazione per la cultura enogastronomica 2010*, Comunicato stampa del 7 aprile 2010.

²⁷ È un centro per l'innovazione, la cooperazione e il trasferimento tecnologico rivolto agli imprenditori altoatesini. In particolare, il Cluster Alimentaris è una rete di imprese altoatesine del settore alimentare.

Del vino buono, ma non troppo

Consumo critico e co-produzione ai margini della vigna

di Cristina
GRASSENÌ

Abstract

Il mio intervento propone di arricchire la prospettiva delle «frontiere nascoste della cultura del vino», facendo particolare riferimento ai fenomeni di innovazione sociale e di reinvenzione della tipicità che sottendono un sommovimento ormai largamente percepibile nell'ambito del cosiddetto «consumo critico». Le «frontiere nascoste» del vino, nell'ambito di un'etnografia che sto conducendo nel mondo dei gruppi di acquisto solidale (GAS), riguardano da vicino competenze tecniche e agronomiche ma anche preferenze politiche e competenze relazionali. Il mio punto di partenza è l'incontro con una delle tante cooperative sociali impegnate in esperimenti di «co-produzione», cioè di collaborazione tra consumatori e produttori con obiettivi ecologici e sociali, il cui prodotto quasi di risulta è... un vino, passabile. L'aspetto socio-culturale che propongo non è quindi quello tecnico delle modalità della produzione o delle specificità ampelografiche ma della modalità e delle scelte del consumo, soprattutto nell'aspetto valoriale della socialità che è profondamente indicativo delle strutture sociali e delle reti che sottendono il movimento per il consumo critico.

Good wine, but not too much of it. Critical consumption and co-production at the edge of the vineyard. My paper aims to develop the perspective of the 'hidden frontiers of wine culture', with particular reference to the phenomena of social innovation and the reinvention of the local ('tipicità') that underlies a now widely seen stirring in the scope of so-called 'critical consumption'. The 'hidden frontiers' of wine, is in the context of an ethnography that I am carrying out in the world of joint purchasing groups ('gruppi di acquisto solidale' or GAS) looking closely at technical and agronomic issues but also to political choices and relational aspects. My starting point is an encounter with one of the many social cooperatives engaged in 'co-production' experiments, i.e. of collaboration between consumers and producers with ecological and social goals, the product of which is... quite reasonable wine. The socio-cultural aspect I am studying is not therefore on the technical modalities of production or the specific grape variety but on mode and choices in consumption, especially that of values-driven sociality that is deeply indicative of the social structures and networks that underlie the movement for critical consumption.



1. Introduzione: reinventare il cibo, reinventare il vino

Con questo contributo intendo fornire un quadro teorico e un esempio etnografico di come gli approcci di ricerca qualitativa basati sull'osservazione delle dinamiche comunitarie possano migliorare la comprensione dei processi di costruzione sociale dei prodotti locali, anche in riferimento ai modi in cui il consumo di vino è socializzato nei circuiti contemporanei del consumo critico. Nel fare questo, mi rifaccio tra l'altro ai risultati della mia ricerca sullo sviluppo locale nelle piccole comunità montane alpine pubblicati in *Lo sguardo della mano. Pratiche della località e antropologia della visione in una comunità montana lombarda* (2003) e in *La reinvenzione del Cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi* (2007). La mia tesi è che forme e modi di un'agricoltura più sostenibile vengono appropriati creativamente in diversi contesti, soprattutto se in associazione a processi di valorizzazione del patrimonio locale, di marketing dei territori oppure alla ricerca di strategie alternative di sviluppo sostenibile. In questo intervento estendo la mia osservazione etnografica dai prodotti d'alpeggio a forme locali e cooperative di viticoltura locale, nel bergamasco, per analizzare le forme alternative di socializzazione e di distribuzione a cui si accompagnano.

I lavori citati e la ricerca di terreno che è continuata dopo la loro pubblicazione si focalizzano sul problema della sostenibilità sociale di un modello di sviluppo locale basato esclusivamente sulla selezione di prodotti tipici di prestigio e sulla specializzazione della produzione, quindi sui conflitti che questa strategia genera a livello locale in termini di sostenibilità non solo ambientale ma anche relazionale. Nei miei precedenti lavori mi sono concentrata infatti sul concetto di «reinvenzione» del cibo, osservando i processi di trasformazione della tradizione casearia artigianale alpina, nel caso del taleggio e dello *Strachitunt* della Valtaleggio in provincia di Bergamo. Tuttavia la questione complessa e per certi versi non risolvibile dell'autenticità dei prodotti tipici è tutt'altro che limitata ai prodotti caseari. Anzi proprio nell'ambito di tecniche acquisite nel corso di generazioni come quella della viticoltura e della vinificazione, la questione della conservazione della tradizione propone a un tempo la sua definizione rispetto a possibili e auspicabili progressi tecnici e scientifici, ma anche rispetto alla sostenibilità ambientale e sociale nelle comunità di pratica locali. Da un lato, le strategie di promozione locale appropriano e difendono volentieri le indicazioni geografiche come marcatori territoriali (e mi riferisco qui non solo alle DOP ma anche a strategie alternative e per certi versi più efficaci come i presidi Slow Food). Dall'altro, gli stessi protocolli e gli areali di produzione spesso stabiliscono un'equazione più o meno esplicita tra la geografia e la tipicità, tra il territorio e l'identità del prodotto.

Qui, propongo un'analisi preliminare dell'appropriazione della produzione di vini locali di basso costo come esempio di reinvenzione

del cibo come patrimonio (*heritage*), anche a fini identitari e «politici» in senso ampio (Grasseni, 2011). Mentre la domanda di cibi tipici, tradizionali, artigianali, biologici e solidali è in aumento soprattutto in Lombardia (dove ho localizzato i miei casi di studio), per adattare i cibi locali alle aspettative e normative di un mercato globale sono necessari diversi passi nella direzione di una regimentazione standardizzante. Li riassumo qui, anche se questa scansione è stata ideata inizialmente per descrivere il caso dei prodotti caseari (Grasseni, 2007).

Calibrazione: la standardizzazione di strumenti, procedure e ingredienti. Attraverso questo passaggio i cibi locali diventano più «trattabili» e «misurabili»: se ne determinano le caratteristiche organolettiche standard e la forma di presentazione al dettaglio, se ne investigano il contenuto batterico, la portata energetica, i tempi standard di maturazione e/o stagionatura, ecc., anche attraverso specifici studi di laboratorio e relative indicazioni normative, soprattutto ai fini di darne garanzie di igiene e salubrità.

Reinvenzione del cibo sta per la traduzione dell'agricoltura di piccola scala in una «gerarchia globale del valore» (Herzfeld, 2004) attraverso il valore aggiunto della valorizzazione del patrimonio. Ritorno su questo concetto nella conclusione, dopo l'esposizione del caso di studio.

Packaging/Comunicazione: la fortuna dei prodotti locali dipende dalla capacità dei produttori e dei distributori di commercializzarne l'immagine, attraverso circuiti di comunicazione che non sono necessariamente quelli classici della pubblicità e dei media. Il marketing dei territori e la santificazione dei testimoni di saperi viventi e tradizioni storiche locali sono due esempi di strategie non-standard, ma molto efficaci nelle quali il prodotto tipico gioca un ruolo cruciale. Più sotto discuterò il rapporto degli ecomusei con le economie del territorio a partire dall'analisi di alcuni materiali pubblicitari di ecomusei lombardi e piemontesi.

Ciò che conta è che la relazione con la tradizione, in forza di questi tre passaggi, diventa creativa, flessibile e riflessiva. Il vino da tavola, per esempio, diventa in questi termini a un tempo una merce di comune consumo e il marcatore di un sistema culturale locale. L'interesse recente per le varie forme di valorizzazione del patrimonio culturale immateriale (Kaneff e King, 2004), compreso quello culinario e ambientale che sono a loro volta incarnati nella cultura materiale delle produzioni enogastronomiche artigianali, ha riaccessato l'animosità di processi di marcatura territoriale e di costruzione sociale di confini attorno alle denominazioni di origine¹ – processi che naturalmente non nascondono i soggiacenti conflitti economici, politici e a volte personali nell'ambito di economie regionali e di distretto –.

¹ Si veda in proposito, ma in ambito caseario, H. WEST, H. PAXSON (a cura di), *Naming Cheese*, 2012.

Ho citato altrove il caso del taleggio e dello *Strachitunt* della Valtaleggio, come il caso esemplare del *Bitto* della Valtellina. Qui propongo all'osservazione la questione centrale della tipicità agita quale strategia di distinzione per una sopravvivenza economica e per la sostenibilità ambientale, notando come anche il vino più umile e comune possa agire quale veicolo e oggetto di queste strategie culturali e territoriali. Il risultato «politico» di questo fenomeno è quello di riproporre attraverso il consumo al dettaglio di vino locale una contrapposizione endemica tra l'esigenza strategica di promuovere lo sviluppo rurale delle aree svantaggiate e la concorrenza delle produzioni agroindustriali. Come ben spiega Michele Corti (2008),

«il prodotto tipico può generare un volano positivo per l'economia rurale di aree geografiche svantaggiate in quanto coinvolgono una comunità locale che comprende sì dei produttori agricoli alimentari, ma inseriti in una filiera territoriale (che non è solo agroalimentare, ma anche turistico-culturale e turistico-gastronomica)».

Mentre Corti si riferisce qui ai prodotti caseari e in particolare al formaggio d'alpe, è interessante notare come l'equazione rimanga valida anche nel caso di un vino mediamente considerato come il *Valcalepio* bergamasco di cui vado a dar menzione.

2. Il vino come strumento di ripensamento del territorio: consumatori critici, parchi, ecomusei

L'esempio etnografico cui voglio rifarmi qui è stato raccolto nel maggio 2010 presso il bar cooperativo Alchibar a Nembro, in provincia di Bergamo. Si tratta di una serata di presentazione dei vini *Valcalepio* DOP e *Merlot*, con degustazione libera, di una cooperativa sociale di tipo B di Villa d'Almé, sempre in provincia di Bergamo. Il responsabile spiega agli astanti che la cooperativa è interessata a commercializzare il proprio vino ai GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) e produce vino da uve biologiche certificate per un totale di 4.000 litri di *Valcalepio* DOC (*Merlot* 60% + *Cabernet* 40%) da un ettaro e mezzo a balze, ripiantato più volte, nel parco dei Colli di Bergamo. Ci viene spiegato come la lavorazione avvenga a mano: taglio erba, cimatura tralci, potatura, vendemmia a fine settembre (per il *Merlot*) e inizio ottobre (per il *Cabernet*). Nonostante la certificazione biologica avviata dal 2006 si riferisca strettamente parlando alle uve, non al vino, ci viene assicurato che viene tenuta sotto osservazione la quota di conservante antiossidante (solfiti) minore di 20-30 mg/l, e che naturalmente non vengono utilizzati nella viticoltura pesticidi, diserbanti o insetticidi: solo verderame e zolfo, con stallatico come concime. Ci viene poi dettagliata l'offerta commerciale per i GAS, in *bag in box* da 5 litri),

per un prezzo al litro di meno della metà della bottiglia, e si prendono accordi per eventuali vendite ancora più economiche al litro, sfuso. Vista la scarsa annata produttiva, ci viene proposto un ulteriore sconto sul *Valcalepio* 2006 a 12 gradi, per svuotare la cantina.

Il resto della serata viene passato degustando, chiacchierando, mettendocisi d'accordo e scambiandosi numeri di telefono, ciascuno dei presenti essendo in rappresentanza di un gruppo di clienti interessati. Ci viene promessa una seconda serata di degustazione, che infatti seguirà di lì a qualche mese, e ci viene spiegato il vantaggio di far convergere due circuiti «virtuosi»: quello delle ACLI e quello dei GAS. Si deve decidere un luogo adatto per la festa e l'assemblea annuale dei GAS bergamaschi, e secondo alcuni si potrebbe farla coincidere o precedere dalla vendemmia. Ci sono problemi logistici però: il giorno della raccolta viene deciso solo tre giorni prima (tra il 15 e il 30 di settembre), e gli interessati a «co-vendemmia» vengono chiamati seduta stante. La sala riunioni della cooperativa, anche con la sala per banchetti a disposizione del ristorante, sicuramente non basterebbe – del resto le feste si fanno fuori, portando i tavoli nel prato –. C'è chi calcola che però, se viene tutta la rete con famiglie, ci saranno circa mille persone...

Tra i circa 15 presenti, oltre a chi scrive, vi sono un ex dirigente ACLI, otto «gasisti» ovvero membri di GAS, una giovane madre con bimbo nel passeggino, cinque pensionati residenti del quartiere, un ragazzo con capelli rasta e cane al seguito. La composizione del gruppo è indicativa di una configurazione particolarmente diversificata e presente in modo capillare in diversi territori italiani, soprattutto del centro-nord e Sicilia, di ciò che comunemente si definiscono come Reti Alternative per l'Approvvigionamento di Cibo. Si tratta di gruppi informali che tentano di muovere oltre il semplice «consumo critico» –quali il boicottaggio di multinazionali eticamente compromesse come la Nestlé o direttamente impegnate nell'impegno di OGM come la Monsanto – per coinvolgere produttori e consumatori in nuove pratiche di «co-produzione» (Biolghini, 2007). Questi nuovi «mondi del cibo» (Morgan *et al.*, 2006) si accompagnano all'estero a una serie di fenomeni associativi quali il Transition Movement nel Regno Unito e Irlanda (particolarmente impegnato sul fronte del design sostenibile), vari tipi di *community-supported agriculture* (CSA: per esempio, le AMAP – Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne – francesi,) e varie altre forme diversificate di intervento sociale a favore di forme più sostenibili di produzione agricola: dalla promozione di filiere corte in alcuni presidi e condotte Slow Food, all'*animal-sharing*, ai *farmers' markets*, ecc.

In Italia prendono solitamente la forma e la denominazione di GAS, gruppi di acquisto solidale, come le reti e i distretti di economia solidale (DES e RES) che in alcuni casi sono sorti dall'aggregazione di reti di gruppi di acquisto e dalla loro collaborazione con reti di produttori

locali. Fondati in Italia nel 1994, l'ultimo auto-censimento della Retegas nazionale² contava 702 gruppi GAS, ma vi è abbondante evidenza dell'esistenza di un numero molto maggiore di gruppi, anche non registrati presso la rete nazionale, che gemmano spontaneamente e altrettanto tacitamente possono chiudersi, sul territorio delle città e della provincia italiana. I GAS in genere aderiscono a una carta nazionale che sottolinea il rapporto diretto coi produttori e la preferenza per il cibo biologico, il rispetto per l'ambiente e la solidarietà tra i membri del gruppo, i distributori e i produttori. Generalmente la gestione logistica è volontaria e informale, auto-organizzata. Retegas stima che circa 100.000 persone in Italia pratichino questa formula di approvvigionamento collettivo. Rispetto a questo fenomeno, la mia tesi è che il cibo locale (e le bevande locali, in primis il vino) agisce nella «co-produzione» come catalizzatore di nuove pratiche politiche, economiche ed epistemologiche. Sottolineo con questo ultimo termine gli innovativi aspetti di «contaminazione» fra buone pratiche di alcuni gruppi, capacità di *problem-solving* di altri e diffusione di competenze relazionali e tecniche tra i rispettivi membri. Tra queste ultime, considererei anche l'addestramento alla partecipazione e alla relazione, un nuovo tipo di coinvolgimento politico, costruttivo e «dal basso».

Tra le progettualità scaturite attorno e dal seno del mondo GAS, si segnalano il Progetto/Tavolo RES (Rete di Economia Solidale) stabilito nel 2002 a Verona³, che ha per obiettivo la messa in rete di esperienze locali di economia alternativa. Promosso inizialmente dalla Rete di Lilliput⁴ attraverso un gruppo di lavoro sull'Impronta Ecologica e Sociale, il progetto nasce per promuovere «spazi di economie liberate» con una strategia delle reti che mette in circolazione informazioni e idee ma anche beni, servizi e denaro. Le reti locali di economie solidali possono dare luogo a «distretti» di economia solidale che cortocircuitano per esempio, agricoltori biologici, GAS, Botteghe del Mondo (Equo), famiglie dei Bilanci di Giustizia, turismo responsabile, associazioni ambientaliste, cooperative locali, banche etiche, ecc. All'estate 2010 si contavano 24 progetti DES che aderiscono al Tavolo RES (tra cui a Torino, Milano, Como, Brianza, Val Brembana, ecc.) e una serie di progetti comparabili che non aderiscono al Tavolo (per esempio, la rete di negozi siciliani antimafia di Addio Pizzo, o il movimento dei centri sociali ispirato all'enologo Luigi Veronelli, Critical Wine).

Come mostra il recente lavoro della sociologa Francesca Forno, una geografia della rete dei consumatori critici comprende molti e diversi soggetti, spesso a loro volta di natura associativa: da ONG ad associazioni

² www.retegas.org

³ www.retecosol.org

⁴ www.retelilliput.org

culturali e religiose, a cooperative di consumo e di produzione, ad associazioni pacifiste, ambientaliste e anti-mafia, a più informali movimenti di pensiero, azione e mobilitazione, spesso virtuale ma non meno efficace di quella visibile per strada, quale il movimento pro Open Access, o quello per la Finanza Etica (Forno, 2011 e 2012). Tra le attività più comuni vi sono il consumo presso negozi specializzati quali le cooperative del Commercio Equo e Solidale, ma anche l'organizzazione di logistica e contabilità per i gruppi di acquisto: dalla gestione degli ordini e degli arrivi dei camion di arance siciliane, al design di software per rintracciare utilmente il GAS più vicino⁵. Queste attività comprendono importanti sfumature giuridiche, (gestione di nominativi, contratti, certificazioni, associazioni, ecc.) ma anche responsabilità economiche (gestione di ordini, fatture, trasporti) anche con formule creative – non a caso alcuni autori indicano in queste reti le nuove economie della fiducia (Sage, 2006A e 2006B) –.

Tra le attività dei GAS che concretamente si profilano come «co-produzione» o «assistenza alla produzione» c'è sicuramente il concreto incoraggiamento dei produttori a «convertirsi» a coltivazioni biologiche, in cambio di ordini garantiti e di prezzi più alti alla vendita. Su scala europea, le reti di consumo alternativo di cibo (*alternative food networks*) si propongono di promuovere ciò che il movimento Transition Town ha definito «*the great reskilling*» (Rob Hopkins, 2008): recuperare la stagionalità dei consumi, circolare ricettari adatti ai cibi di stagione, collaborare con le amministrazioni locali nella ripianificazione del consumo energetico e nella identificazioni di fonti alternative. Si tratta di culture della sobrietà e della «decrescita» che si rifanno variamente a diversi corpus di letteratura internazionale (come gli scritti di Serge Latouche ed Euclides Mance), e in alcuni casi a riflessioni teologico-politiche (come quella di Alex Zanotelli in Italia, per esempio).

Accanto alla frugalità vi è però anche un consumo consapevole e un desiderio di socializzare consapevolezza e consumi nel nome della reciprocità. Di qui discende il fatto che alle attività dei GAS si possono associare quelle delle banche del tempo, per esempio, o di cooperative di risparmio autogestito. A ciò si accompagna anche la ricerca di expertise scientifica e tecnica indipendente – agronomi, analisti delle reti, design sostenibile –, expertise che viene fatta circolare all'interno delle reti con appositi corsi di formazione e aggiornamento.

Vale la pena chiederci in quale tipo di relazione sia questo fenomeno con il fatto che in Italia e in Europa da tempo si sperimentano strategie di comunicazione e di innovazione che pongono al centro i prodotti locali come volano di sviluppo in aree rurali marginali. La «reinvenzione del cibo» si basa su una riscoperta delle diverse culture del gusto e del gusto come cultura, oltre che a una rivalorizzazione dei saperi taciti e viventi

⁵ Si veda per esempio il portale www.equalway.org

che sempre più vengono associati a una lettura ampia della nozione di *terroir* (Tibère e Bessière, 2011). Ciò comporta tra l'altro un allargamento di quella che è stata appropriatamente chiamata «la vita sociale degli oggetti» (Appadurai, 1988), nel caso dei prodotti tipici: la loro significatività culturale viene infatti appropriata da nuovi circuiti di attori sociali e di processi di risignificazione simbolica, mentre la rete e le modalità del loro consumo si diversificano ed espandono, venendo a includere i ristoranti da gourmet come le trattorie di paese, le sagre popolari come gli eventi targati Slow Food, i «gastrosofi gaudenti» (Berlendis, 2009) come i consumatori critici.

Ai piedi delle Alpi, questo scenario si delinea in tutta la sua complessità e mette in rilievo le contraddizioni degli effettivi modi di produzione e di distribuzione largamente maggioritari: l'agricoltura intensiva e la grande distribuzione. Questa tendenza alla delocalizzazione accompagna la valorizzazione dei prodotti locali in quanto merci sul mercato globalizzato, e il fatto che sempre più essi siano identificati come marcatori di territori specifici e spesso in competizione tra di loro. Portatori di identità anche campanilistiche – per esempio, per il modo in cui vengono presentati nei programmi enogastronomici televisivi, nelle sagre e in accompagnamento ad altre espressioni «folkloristiche» –, vengono conseguentemente trattati come risorse politiche oltre che economiche.

Chiedere (e ottenere) uno statuto di distinzione, di «tipicità» per un prodotto locale significa quindi non solo reinventarlo nel senso sopra esposto, ma anche mobilitare strategie di auto-riscoperta, di valorizzazione delle risorse locali – non solo enogastronomiche, e di patrimonializzazione di storie, paesaggi altri beni intangibili –. Negli anni settanta, la relazione ambigua tra «folklore e profitto» fu fatta oggetto di critica nella letteratura antropologica (Lombardi Satriani, 1973), come lo è di nuovo oggi, soprattutto rispetto alle agende internazionali di patrimonializzazione dei beni immateriali e materiali (Palumbo, 2003).

Recentemente poi, gli stili di approvvigionamento basati su un'agricoltura intensiva e una logistica globalizzata sono stati riconosciuti come fattori chiave nei cambiamenti climatici e nella perdita di biodiversità mondiale (Bellarby *et al.*, 2008, Garnett, 2008, Carlsson-Kanyama e Gonzalez, 2009). Per esempio, i gas-serra sono *anche* un sottoprodotto dell'agricoltura intensiva – anche se è oggetto di acceso dibattito il calcolo delle effettive proporzioni di questo contributo al cambiamento climatico mondiale (Goodland e Anhang, 2009) –. I gruppi auto-organizzati che si pongono alla frontiera della sperimentazione sociale negli ambiti del consumo critico e dello sviluppo sostenibile sostengono che gli stili di vita sostenibili sono tra le maggiori sfide alla società contemporanea e richiedono innovazione responsabile, contro-epistemologie, educazione continua, auto-mutuo aiuto (Forno, 2006 e 2008; Morgan, Marsden e Murdoch, 2006).

L'ampiezza dei margini di sovrapposizione e di continuità tra impegno sociale, politico e ambientale di questi circuiti si rispecchia nel profilo dei produttori preferiti. Tornando alla nostra cooperativa sociale di tipo B della bergamasca, che assume lavoratori diversamente abili come proprie maestranze agricole, sono circa 9.000 a stagione, tra *Valcalepio* e *Merlot*, le bottiglie vendute a privati, ai negozi equo-solidali, a GAS e a ristoranti della zona. Un'attività in espansione, visto che all'ettaro e mezzo della sede se ne è aggiunto un altro, in un comune limitrofo, con il reimpianto di una nuova vigna con le stesse caratteristiche produttive di quella in sede. Si interseca con il circuito del consumo critico quello dell'educazione ambientale: come «fattoria didattica» per la vendemmia e la raccolta delle castagne con scolaresche, sede di corsi di formazione per disabili in orticoltura e floricoltura, e come «fattoria sociale» che ospita l'«orto dei nonni» del paese ed è aperta e agibile alla visita di disabili.

Tra le altre categorie di interlocutori privilegiati per «il popolo dell'economia solidale» (Biolghini, 2007), vi sono i piccoli produttori locali, soprattutto se parte di altri tipi di progetti territoriali con obiettivi o competenze parzialmente sovrapponibili a quelli dei gruppi di acquisto. Le reti di economia solidale sono, dopotutto, il risultato dell'incontro «tra reti disomogenee», come sottolinea il sociologo Francesco Orazi⁶: GAS, pubbliche amministrazioni, produttori, piccola distribuzione organizzata, ecc. Tra questi, i parchi agricoli e ambientali figurano come candidati naturali per ospitare piccoli produttori interessati alla piccola distribuzione, al miglioramento della qualità e alla sostenibilità. Il parco dei Colli di Bergamo ospita in 1.500 ettari 40 aziende attive (soprattutto zootecniche, con piccoli appezzamenti, in media 1,5-2 ettari, in passato a conduzione mezzadriale). Con relativamente poche risorse e pochissimo personale dedicato, nel parco è stata progettata una rete ciclopedonale e realizzato un agriturismo; si è inoltre depositato il logo del parco con disciplinari di produzione per i produttori che ne vogliano far uso. Tra questi compaiono naturalmente il formaggio e il vino (insieme a patate, alberi da frutto e miele), quali candidati di possibili filiere territoriali, tutte da costruire, che interesserebbero piccolissimi produttori, né biologici né riconosciuti per l'eccellenza della produzione, ma che costituiscono naturali candidati di riferimento per i tentativi di costruire filiere di piccola distribuzione a chilometro zero nell'interesse della conservazione del paesaggio rurale. Si tratta di sperimentazioni localmente anche importanti, in termini commerciali tanto quanto ambientali, come quella dell'impianto di viticoltura del *Moscato* passito in aree di conservazione con 5.500 viti (più di quelle del *Moscato di Scanzo* DOCG), o come la transizione di terreni coltivati per decenni a mais o prato da foraggio, a patate e piccoli frutti biologici,

⁶ F. ORAZI, *Economie solidali e cittadini consapevoli*, 2011, p. 145.

prodotti di più immediato sfruttamento dove è più facile seguire con adeguato supporto tecnico il percorso di produzione.

Un terzo tipo di interlocutori, almeno potenziali, delle reti di consumatori interessati al vino buono, ma non troppo, purché locale, sano e solidale, è costituito dalle istituzioni locali che ambiscono a interpretare i fermenti di innovazione culturale, economica e ambientale del proprio territorio. Tra queste, alcune amministrazioni locali hanno sapientemente raccolto l'opportunità di richiedere il riconoscimento degli ecomusei, sviluppatasi in Italia a partire dagli anni novanta, come previsto da apposite leggi regionali⁷.

Negli ecomusei montani in cui ho lavorato, appare chiaro anche solo dalla disamina del materiale illustrativo messo a disposizione del largo pubblico che il ruolo giocato dagli ecomusei è almeno nelle intenzioni ancillare rispetto alla valorizzazione commerciale dei prodotti locali. Si sottolinea la compresenza delle componenti naturale e antropica nel paesaggio montano locale, il paesaggio culturale e le linee di cesura introdotte in esso dall'abbandono della montagna. Tra le cause, oltre all'antieconomicità delle attività agricole tradizionali viene messa in evidenza la necessità di ritrovare il rispetto per questa cultura, e le soluzioni possibili in forma di turismo rurale, riscoperta di tradizioni e di sapori. La diversità culturale e ambientale viene quindi descritta come una risorsa. Del resto non deve stupire che i circuiti economici virtuosi che i manifesti ecomuseali auspicano di attivare (turismo culturale, enogastronomico e didattico ambientale) dipendano di fatto dal successo della comunicazione giornalistica e mediatica.

Di nuovo, ciò che interessa qui è mettere in evidenza la convergenza tra diversi tipi di agende e di attori: nel caso degli ecomusei lombardi, l'agenda di lavoro sull'agricoltura sostenibile è avviata da un paio di anni e si avvale tra l'altro della collaborazione con Slow Food. Tra gli eventi che meglio mettono in luce questa convergenza, che appare capace di rivitalizzare occasioni commerciali e culturali altrimenti poco frequentate, vi è la manifestazione Adda's Wine. La prima edizione, domenica 7 Novembre, 2010, presso la sede della Cantina Sociale Val San Martino a Pontida, in provincia di Bergamo, si annunciava con l'intento

«di raccogliere le realtà vinicole presenti lungo il corso del fiume Adda, partendo dalla Valtellina per arrivare sino alla confluenza del Po. L'evento sarà una mostra mercato in cui i vari espositori avranno la possibilità di far assaggiare, oltre che di vendere, i propri prodotti»⁸.

⁷ Nel territorio lombardo sopra descritto, è intervenuta, la legge regionale 12 luglio 2007 n. 13, *Riconoscimento degli ecomusei per la valorizzazione della cultura e delle tradizioni locali ai fini ambientali, paesaggistici, culturali, turistici ed economici*. Per una breve introduzione al panorama storico e giuridico degli ecomusei in Italia, si veda C. GRASSEN (a cura di), *Ecomuseo-logie*, 2010 e A. GARLANDINI, «Ecomusei e musei per la valorizzazione del patrimonio culturale immateriale. Nuovi istituti culturali per nuove missioni», 2010.

⁸ «L'Adda racconta i suoi vini: dalle rupi estreme del Nebbiolo, ai dolci pendii del Valcalepio, alla pianura che abbraccia il Po del San Colombano»: www.cantinavalsanmartino.it;

Alla manifestazione presero parte anche alcuni operatori ecomuseali dell'Ecomuseo Val San Martino impegnati in un progetto di mappatura culturale del territorio (mappa di comunità della Val San Martino) con un apposito stand di materiali illustrativi.

Un altro esempio di convergenze tra istanze di patrimonializzazione della storia e delle vocazioni agricole dei territori, tentativi di facilitare sperimentazioni di agricoltura sostenibile, e nuove reti di consumo consapevole, sono i piccoli ecomusei montani, spesso «riconosciuti» sulla base delle attività di conservazione e recupero di amministrazioni locali, associazioni culturali o musei etnografici già presenti sul territorio. All'Ecomuseo Concarena montagna di luce, in provincia di Brescia, si celebra così nel 2009 il restauro del torchio vinario di Cervenò del Seicento, riassetto di parti originali, in origine utilizzato per spremere le vinacce dopo la fermentazione alcolica, cioè al momento della svinatura nella vinificazione di uve rosse, oppure per ammostare direttamente l'uva bianca. L'Ecomuseo della Valgerola e l'Ecomuseo della Valle del Bitto di Albaredo, ciascuno per proprio conto, celebrano il formaggio *Bitto* della *vexata quaestio* (*Bitto* DOP o *Bitto* storico dell'Associazione Produttori delle Valli del Bitto?)⁹. Così il 25 Aprile 2009 Enzo Lo Scalzo, giornalista delegato ASA-press, scrive a conclusione di una conferenza sul *Bitto* storico tenutasi all'Umanitaria di Milano che il *Bitto* è un formaggio adatto «alla meditazione e all'ospitalità», ricordando l'uso già invalso negli anni sessanta di abbinarlo a piatti locali a base di bresaola, sottaceti e vino *Sfursat* maturato in botti di noce¹⁰.

Anche gli ecomusei urbani non disdegnano per la verità di rivisitare le vocazioni enogastronomiche dei propri territori: così l'Ecomuseo Urbano di Torino (circoscrizione 9 o EUT 9) celebrava nel 2010 con una mostra e una rassegna di cortometraggi *La memoria del vermouth* presso la ex sede della Carpano (ora più nota come Eataly). Sembra un evento come mille altri, ma in realtà è significativo di un processo culturale attraverso il quale la periferia si riscopre «centro», la costruzione della località diventa fattore chiave per influenzare un gusto globale; la tipicità si tinge distintamente di rievocazione storica, di ricerca di radici, e di volontà di non dimenticare come i «luoghi comuni» delle fabbriche urbane siano stati ormai riscritti come loft, come spazi espositivi o commerciali che poca memoria mantengono della loro originaria vocazione architettonica, della collocazione urbanistica, della colorazione sociale dei ceti che la popolavano. Quello che questi progetti hanno in comune con la cultura dei GAS standard è l'obiettivo sociale dei progetti, la ricerca dell'eccellenza nella sobrietà,

www.slowfoodvalliorobiche.it

⁹ Sulla lunga e accesa questione, tutt'ora aperta, si veda M. CORTI, «Per una politica non distruttiva delle risorse dell'economia montana: alcune riflessioni a partire dal caso della tutela del formaggio Bitto», 2008.

¹⁰ Associazione Stampa Agroalimentare, www.asa-press.com

l'interesse per le vocazioni produttive e la storia dei territori. Ciò che li distingue invece è la ricerca, da parte di alcuni ecomusei, di strategie di marketing dei territori nei temi sopra citati.

Per esempio, i materiali illustrativi e pubblicitari di molti ecomusei (faccio soprattutto riferimento alla mia esperienza in ecomusei montani) hanno in comune un linguaggio e un immaginario che rimandano alla virtuosità e sobrietà di tempi e stili di vita caratterizzati da povertà diffusa, da una molto maggiore scarsità di merci e di mezzi. L'equazione implicita è spesso quella di una maggiore integrazione sociale e un maggiore benessere spirituale che avrebbe caratterizzato le comunità montane. Il cibo «buono, pulito e giusto» cui si riferisce il motto di Slow Food, ma che potrebbe ben riassumere anche la filosofia dei GAS, non ha necessariamente questa coloritura nostalgica, riferendosi invece a forme innovative consapevolmente responsabili di conservazione culturale in una prospettiva di sviluppo locale (Petrini, 2007).

Descrivendo il ruolo del formaggio d'alpe nell'età della patrimonializzazione globale (Grasseni, 2011) ho proposto le cornici teoriche degli antropologi Richard Wilk, Michael Herzfeld e Marilyn Strathern – rispettivamente sulle «strutture globali della differenza comune», sulla «gerarchia globale del valore» e sulla proliferazione delle «culture della valutazione» come utili strumenti di analisi di questo processo –. Come spiega Michael Herzfeld, la scomparsa dei saperi artigianali accompagna la trasformazione della diversità in merce, che deve essere riconosciuta come patrimonio per poter essere tradotta e riconosciuta nei circuiti della gerarchia globale del valore. I prodotti locali sono posizionati in modo favorevole per far convivere aspetti materiali e immateriali delle culture locali in forme commerciabili di esperienze gastronomiche, turistiche e culturali in senso lato, per esempio negli ecomusei locali. Ma il paradosso di questi processi sta nel loro impatto sulle aree che toccano, in cui il marketing dei territori aumenta una competizione che affonda già le proprie radici nelle molte forme di campanilismo e di esasperata celebrazione dell'autoctonia, mentre d'altro canto le esigenze di commercializzazione richiedono comunque una crescente dipendenza da circuiti mediatici, economici e logistici che si estendono ben al di là delle economie regionali.

La costruzione della diversità culturale è un processo complesso che comporta la capacità di sapersi «vendere» come comunità locale e come comunità di pratica nello specifico caso dei produttori. Davvero, in questo senso, l'agenda europea di lungo termine, di costruire un'«Europa delle Regioni», sembra abbia contribuito a riadottare l'idea di comunità (Shore, 2000).

Il successo del processo dipende però da una serie di fattori imprevedibili o volatili, quali l'alleanza con le amministrazioni locali, la notorietà del prodotto, la sua domanda sul mercato, l'esistenza di interlocutori affidabili e accorti tra i produttori coinvolti. Dai (pochi) resoconti

etnografici disponibili, pare che questi processi tendano a introdurre più elementi di conflitto che di coesione – come osserva Leitch, 2003 nel caso del *Lardo di Colonnata* –, poiché spesso coloro che possono raccogliere i vantaggi commerciali dell'auto-folklorizzazione sono altri da coloro che ne sostengono i costi sociali – come quello di ritrovarsi soci di minoranza nel consorzio di tutela o viceversa di non godere di garanzie quanto al ritiro della produzione fuori stagione –. Diverse capacità di accesso e di riposizionamento nella rete dei contatti, politici ed economici, che tali processi necessariamente allargano, comportano per alcuni la possibilità di trasformarsi in imprenditori di sé stessi, mentre altri perdono la capacità di gestire lo statu quo.

Le equazioni identitarie semplicistiche fra gusto e vocazioni «del territorio», perciò, non tengono, proprio alla luce dei fenomeni globali che le sottendono, come le migrazioni e l'iniquità dei prezzi del mercato mondiale del lavoro, delle materie prime e dei prodotti agricoli. L'associazionismo gastronomico assume nuovo significato politico nel momento in cui diecimila macedoni raccolgono le uve da *Barolo* in Piemonte e seimila indiani caseificano il *Parmigiano* e accudiscono le vacche da latte per l'industria casearia padana: la gastronomia si rivela, come ultimamente riconosce Slow Food¹¹, come economia ed ecologia *politica*.

Nel nome dell'impegno «enoico e gastronomico» predicato da Slow Food¹², si muovono in realtà molti e diversi attori: dai vini di Libera – prodotti delle terre confiscate alla mafia – alle produzioni e manifestazioni legate al movimento Terra e Libertà / Critical Wine ispirata a Luigi Veronelli, ai vini locali prodotti e commercializzati da cooperative sociali di tipo B¹³. Jonathan Nossiter, nel film del 2004 mostrato a Cannes, *Mondovino. La guerra del gusto*, mostra in modo convincente la distanza di questi mondi (e in generale quello dei piccoli produttori) da quello, globalizzato, dell'enologo, del pubblicista, del sommelier. In un continuo campo/controcampo, Nossiter contrappone i colossi del mercato globale del vino come i Mondavi, nei cui vigneti californiani lavorano soprattutto immigrati messicani, e le loro nuove alleanze con i «nomi» nobili toscani come Antinori, talmente potenti e onnipresenti ormai da contribuire al proprio stesso *branding* grazie alle valutazioni di giornalisti/*stakeholder*, ai piccoli produttori della Borgogna, della Sardegna, del Sudamerica. Il suo *Le vie del vino. Il gusto e la ricerca del piacere*, edito in Italia da Einaudi,

¹¹ Si veda il documento congressuale presentato ad Abano Terme nel maggio 2010 da Slow Food Italia, *Le conseguenze del piacere. Documento congressuale 2010-2014*.

¹² A partire dal 2001, la Banca del Vino di Pollenzo ha conservato 70.000 bottiglie (per metà piemontesi), catalogando 320 produttori, costituendo, insieme a una vera e propria «biblioteca del vino» come nella scuola francese, la promozione di un sistema territoriale (con 30.000 visitatori paganti e la commercializzazione della *Guida ai vini* annuale).

¹³ A dimostrazione di queste convergenze, la maggiore cooperativa agricola biologica della Lombardia, Aretè, che impiega ex detenuti e portatori di handicap psichico leggero, è stata eletta «comunità del cibo» al Salone del Gusto Slow Food 2010.

si rifà a questa lotta globale tra il gusto e il potere, e affida al vino il ruolo di testimone storico e antropologico della memoria e della diversità dei territori antropici. L'omologazione del gusto, dei vini indistintamente passati alla barrique, porta alla indistinzione di quei rapporti umano-territoriali.

Di contro, alcuni strumenti autogestiti quali il catalogo di autocertificazione, la denominazione comunale di origine e il prezzo sorgente sono proposti dal movimento Terra e libertà/ Critical Wine come strategie per accorciare la distanza tra produttore e consumatore: la tracciabilità del prodotto e del prezzo stanno a garanzia della qualità non solo dei vini ma delle relazioni sociali che li producono. Un progetto fatto proprio da una rete di centri sociali autogestiti, Critical Wine sottolinea la connessione tra autenticità e diversità, e rivaluta la questione delle agricolture periurbane e sostenibili. Se pure di nicchia, il movimento si è fatto conoscere attraverso alcuni eventi periodici quali *La terra trema al Leoncavallo*, edizione annuale dal 2005 dedicata a «vini e vignaioli autentici, agricoltori periurbani, cibo e poesia dalla terra» (Veronelli *et al.*, 2004). Per quanto tenga a distinguersi per combattività rivoluzionaria dagli «acquirenti onesti e coscienti della decrescita felice», piuttosto che dai produttori di vini biologici, biodinamici e naturali di ispirazione steineriana, è evidente la convergenza con l'impegno enoico di Slow Food, come con quello solidale dei GAS, sui temi, gli strumenti, e gli attori sociali di riferimento. L'edizione di Milano del 2011 ospitava tra gli altri il *Rosso di Chiomonte* DOP presentato da attivisti NOTAV e prodotti caseari caprini della valle Intelvi e si sollevava, non diversamente da quanto faceva Petrini sulla stampa nazionale, il tema degli affaticamenti burocratici, delle certificazioni, e della motivazione dei produttori «neorurali» (Petrini, 2012). Con i loro riferimenti comuni alla salubrità, sobrietà e moralità dei propri prodotti, come al loro radicamento nella storia e nelle culture dei territori e delle loro popolazioni, questi diversissimi attori sociali cercano strategie di distinzione sostenibile rispetto alle contraddittorie relazioni locali e globali che innervano il mercato cui, inevitabilmente, si rivolgono.

3. Per una conclusione

Nella regione alpina, le piccole economie locali hanno generalmente riconosciuto nel cibo e nel vino tipici una risorsa di diversità culturale che può essere sfruttata per lo sviluppo locale. Attraverso l'idioma delle culture del gusto, questo revival dei prodotti locali può infatti promuovere turismo culturale, una maggiore attenzione per il mantenimento della biodiversità e in particolare dei vitigni locali e delle razze autoctone, e dare qualche opportunità alla piccola imprenditoria. I circuiti dell'«altra economia», Slow Food, i centri sociali, le istituzioni territoriali

quali ecomusei e comunità montane eleggono pane, formaggio e vino a rappresentanti e strumenti di reinvenzione del cibo... ciascuno con la propria retorica, obiettivi economici, sociali, politici.

Questo non è necessariamente un fenomeno alpino, né italiano né europeo. Gli studi di Heather Paxson sul «rinascimento del formaggio americano» (*American Cheese Renaissance*) discutono la capacità culturale dei piccoli produttori caseari artigianali americani di reinventarsi. Il fatto di osservare questo processo senza porlo come problema all'interno di una cornice teorica incentrata sulla territorialità e sulla autenticità o meno delle tradizioni è particolarmente utile per riconoscere la capacità delle culture enogastronomiche di reinventarsi. Il contesto in cui questo sta accadendo nelle Alpi è, come si diceva sopra, quello della patrimonializzazione delle diversità (Roigé e Frigolé, 2011). Quello in cui accade in America è, non molto diversamente, un'appropriazione della nozione di *terroir* molto legata alle persone e ai saperi viventi del produttore (che si tratti di un viticoltore o di un casaro).

Da un punto di vista teorico vale la pena di prendere seriamente in considerazione quale sia, in questi fenomeni, il ruolo giocato da ciò che a suo tempo Bruno Latour, sociologo della scienza, chiamò «reti socio-tecniche»: delle reti socio-tecniche fanno parte strumentazione e macchine, procedure e argomentazioni scientifiche, standardizzazione degli strumenti, dei protocolli di produzione e dei reagenti per la caseificazione. Attraverso l'implementazione di queste reti socio-tecniche passano le pressioni delle amministrazioni locali per adottare misure di adeguamento alla normativa igienica europea (infrastrutture, strumenti, protocolli), disseminando capillarmente artefatti e procedure standard. Gli artefatti partecipano alla società umana: essi compiono azioni sociali e prescrivono determinati comportamenti (*agency*). Si possono inscrivere e incorporare «proprietà sociali» in oggetti mobili e scambiabili, in modo tale da condizionare e dare forma alle relazioni di chi li manipola e li scambia. Vale per gli oggetti, secondo Latour, il principio di «simmetria estesa» dell'*actor-network theory*; l'oggetto di studio di un'«antropologia simmetrica» sono le «alleanze» tra attori umani e non umani nella pratica mediata tecnologicamente. L'obiettivo dell'analisi di Latour è quello di studiare in che modo si introducono nel mondo delle nostre relazioni, già politicizzate e socializzate, degli oggetti «mobili, semplici e immutabili» (*immutable mobiles*) che si pongono come mediatori di tali relazioni e ne determinano il potere persuasivo, quindi coercitivo. Un esempio di «delegato tecnologico» nel caso del vino potrebbe essere la famigerata barrique del film di Nossiter *Mondovino*.

La varietà dei fenomeni culturali sociali e politici che si sta aggregando attorno a una reinvenzione del vino in termini locali mostra quanto sofisticata e disinvolta sia la capacità dei diversi attori sociali nell'appropriare il concetto di tipicità e il suo valore aggiunto: chi come

patrimonio tradizionale tramandato di generazione in generazione, chi come patrimonio territoriale legato alle caratteristiche ambientali, chi come competenza acquisita, personale e creativa. Ho argomentato altrove che la patrimonializzazione delle diversità culturali (in questo caso delle culture del gusto) pone il formaggio d'alpe al centro della «gerarchia globale del valore» (Herzfeld, 2004; Grasseni, 2011). Se interpretiamo il «patrimonio» come ricchezza in termini di diversità (culturale, territoriale, ambientale) è chiaro come la ricchezza del patrimonio di conoscenze e di pratiche sia direttamente legata alla gestione del territorio, del paesaggio e dell'ambiente. Di conseguenza, la valorizzazione dei prodotti locali può influire profondamente sulle comunità locali, con significative trasformazioni dei tempi, modi e degli attori coinvolti nella produzione, percezione e rappresentazione del prodotto. Riferendomi a tali trasformazioni come processi di «calibrazione» (Grasseni, 2007), ho inteso attirare l'attenzione sui gesti, gli artefatti e la logistica coinvolti quando i contesti di produzione, maturazione e distribuzione si assoggettano agli standard globali.

Il cibo come forma di *heritage*, il gusto come cultura, la qualità della vita come un valore aggiunto incorporato nel paesaggio... sono solo alcuni dei presupposti più o meno espliciti di una poetica dell'autenticità che raggiunge a volte effetti ironici, soprattutto quando lascia trapelare effettivi conflitti tra attori sociali e politici. La figura del contadino, del vignaiolo e dell'affinatore, lodata come agente di conservazione e di innovazione a un tempo, rappresenta quindi solo uno degli attori possibili coinvolti. Per esempio, nel caso presentato in apertura, il ruolo anonimamente giocato dai gruppi di acquisto è cruciale, in termini di garanzia economica e di supporto morale ai produttori, come anche in termini di accesso a una rete di distribuzione, pubblicità e commercializzazione. Questo aspetto fa parte integrante del modo in cui nuovi spazi e nuovi attori sociali si stanno configurando nel processo di interpretazione e reinvenzione del cibo e del vino come patrimonio dei territori.

Si tratta di configurazioni a geometria variabile, vista la fluidità dei rapporti per esempio tra le stesse amministrazioni locali e le reti di «co-produttori». Un contesto etnograficamente complesso e variegato, che offre spesso un punto di vista privilegiato interno a questi stessi processi di patrimonializzazione del cibo, è quello degli ecomusei recentemente costituiti nell'arco alpino. Gli ecomusei che investono sui prodotti locali variano molto nel loro approccio, da quelli create sulla scorta di processi locali di valorizzazione (consorzi, presidi, ecc.) a quelli che preferiscono offrire i prodotti locali all'interno di un più ampio «paniere» di prodotti e servizi del territorio, a quelli che utilizzano il riferimento al prodotto locale come marcatore identitario e territoriale. I casi che propongo qui solo brevemente a una superficiale analisi delle scelte narrative e di autorappresentazione, soprattutto sulla base di documentazione autoprodotta da ecomusei che si distinguono per la diversità dei modi e degli oggetti

proposti, ma si accomunano per l'adozione di un immaginario che contrappone pianura e montagna: la prima considerata come mero spazio, la seconda come luogo ricco di beni culturali, paesaggistici e ambientali.

Bibliografia

- A. APPADURAI (a cura di), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. New York, Cambridge University Press, 1988.
- J. BELLARBY, B. FOEREID, A. HASTINGS, P. SMITH, *Cool Farming: Climate impacts of agriculture and mitigation potential*, Amsterdam, Greenpeace International, 2008.
- L. BERLENDIS, «Un nuovo patto con la terra», in C. GRASSEN, M. MESSINA, M. SALOMONE (a cura di), *La reinvenzione del cibo*, numero monografico di *Culture della sostenibilità*, 6, Milano, Franco Angeli, 2009, pp. 137-146.
- D. BIOLGHINI, *Il popolo dell'economia solidale. Alla ricerca di un'altra economia*, Bologna, EMI, 2007.
- A. CARLSSON-KANYAMA, A.D. GONZALEZ, «Potential contributions of food consumption patterns to climate change», in *American Journal of Clinical Nutrition*, LXXXIX, 5, 2009, 1704S-1709S.
- M. CORTI, «Bitto: una storia esemplare, una questione aperta», in *Caseus*, XI, 3, 2006, pp. 20-39.
- M. CORTI, «Per una politica non distruttiva delle risorse dell'economia montana: alcune riflessioni a partire dal caso della tutela del formaggio Bitto», in *Confronti*, VII, 3, 2008, pp. 101-113.
- F. FORNO, «La protesta nei consumi: nuove forme (e luoghi) di partecipazione», in S. TOSI (a cura di), *Consumi e partecipazione politica. Tra azione individuale e mobilitazione collettiva*, Milano, Franco Angeli, 2006, pp. 91-107.
- F. FORNO, «Nuove reti: consumo critico, legami digitali e mobilitazione», in P. REBUGHINI, R. SASSATELLI (a cura di), *Le nuove frontiere dei consumi*, Verona, ombre corte, 2008, pp. 126-144.
- F. FORNO, *La spesa a pizzo zero. Consumo critico e agricoltura libera, le nuove frontiere della lotta alla mafia*, Milano, Altreconomia, 2011.
- F. FORNO, «Consumer movements», in D.A. SNOW, D. DELLA PORTA, B. KLANDERMANS, D. MCADAM (a cura di), *Blackwell Encyclopedia of Social and Political Movements*, Oxford, Blackwell, 2012.
- A. GARLANDINI, «Ecomusei e musei per la valorizzazione del patrimonio culturale immateriale. Nuovi istituti culturali per nuove missioni», in C. GRASSEN (a cura di) *Ecomuseologie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Rimini, Guaraldi, 2010, pp. 19-32.
- R. GOODLAND, J. ANHANG, «Livestock and climate change: what if the key actors in climate change are cows, pigs, and chickens?», in *World Watch*, XXII, 6, 2009, pp. 10-19; www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf.
- C. GRASSEN, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Verona, Qui Edit, 2007.
- C. GRASSEN (a cura di), *Ecomuseo-logie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Rimini, Guaraldi, 2010.
- L. GUADAGNUCCI, *Il nuovo mutualismo: sobrietà, stili di vita ed esperienze di un'altra società*, Milano, Feltrinelli, 2007.
- M. HERZFELD, *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

- R. HOPKINS, *The Transition Handbook: From oil dependency to local resilience*, Totnes, Green Books, 2008.
- D. KANEFF, A.D. KING, 2004, «Introduction: Owning Culture», in *Focaal*, 44, 2004, pp. 3-19.
- B. LATOUR, *The Pasteurization of France*, Cambridge MA, Harvard University Press, 1988.
- A. LEITCH, «Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity», in *Ethnos*, LXVIII, 4, 2003, pp. 437-462.
- J. LICHFIELD, «The death of a cheesy tradition», in *The Independent*, 11 agosto 2005.
- L.M. LOMBARDI SATRIANI, *Folklore e profitto. Tecniche di distruzione di una cultura*, Rimini, Guaraldi, 1973.
- S. MINTZ, «Food at moderate speeds», in R. WILK (a cura di), *Fast Food/ Slow Food. The cultural economy of the global food system*, Lanham, AltaMira Press, 2006, pp. 3-12.
- K. MORGAN, T. MARSDEN, J. MURDOCH, *Worlds of Food. Place, Power and Provenance in the Food Chain*, Oxford, Oxford University Press, 2006.
- F. ORAZI (a cura di), *Economie solidali e cittadini consapevoli*, Ancona, Cattedrale, 2011.
- B. PALUMBO, *L'Unesco e il Campanile*, Roma, Meltemi, 2003.
- H. PAXSON, «Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw Milk Cheese in the United States», in *Cultural Anthropology*, XXIII, 1, 2008, pp. 15-47.
- C. PETRINI, *Buono, pulito e giusto: principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.
- C. PETRINI, «La vendemmia italiana uccisa dalla burocrazia», in *la Repubblica*, 9 gennaio 2012.
- RETI DI ECONOMIA SOLIDALE, *Carta per la Rete Italiana di Economia Solidale*, 2007; www.rete-cosol.org/docs/CartaRes0703.pdf
- S. RIVA, M. ZANIBELLI, F. BELOTTI, M. GAMBA, S. OMACINI, *Un mondo più giusto facendo la spesa insieme: la scelta dei GAS - gruppi di acquisto solidale*, Bergamo, 2007.
- X. ROIGÉ, J. FRIGOLÉ (a cura di), *Constructing Cultural and Natural Heritage. Parks, Museums and Rural Heritage*, Barcelona, Documenta Universitaria, 2011.
- C. SAGE, «La qualità nelle reti alternative di produzione alimentare: Convenzioni, normative e governance», in A. CAVAZZANI, G. GAUDIO, S. SIVINI (a cura di), *Politiche, Governance e Innovazione per le aree rurali*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 2006, pp. 491-503.
- C. SAGE, «Trust in markets: Economies of regard and spaces of contestation in alternative food networks», in J. CROSS, A. MORALES (a cura di), *Street Markets: Commerce in a globalising world*, New York, Routledge, 2006, pp. 147-163.
- A. SAROLDI, *Costruire economie solidali*, Bologna, EMI, 2003.
- C. SHORE, *Building Europe: The Cultural Politics of European Integration*, London, Routledge, 2000.
- SLOW FOOD ITALIA, *Presidi Slow Food*; www.presidislowfood.it/welcome.lasso
- SLOW FOOD ITALIA, *Le conseguenze del piacere. Documento congressuale 2010-2014*; www.slowfood.it/filemanager/Le%20conseguenze%20del%20piacere.pdf
- M. STRATHERN (a cura di), *Audit cultures*, London, Routledge, 2000.
- L. TIBÈRE, J. BESSIÈRE (a cura di), *Patrimoines alimentaires*, numero monografico di *Anthropology of Food / Food Heritage*, 8, 2001; <http://aof.revues.org/index6758.html>
- A. VALER, *Bilanci di giustizia: famiglie in rete per consumi leggeri*, Bologna, EMI, 1999.
- L. VERONELLI, S. LORIGLIOLA, M. MURARI, M. TIBALDI, P. TRIPODI, *Terra e libertà / Critical Wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi*, Roma, DeriveApprodi, 2004.
- P.P. VIAZZO, *Upland communities. Environment, population and social structure in the Alps since the sixteenth century*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.
- H. WEST, H. PAXSON (a cura di), *Naming Cheese: Essays by the Cheese Scholars Collective*, numero monografico di *Food, Culture and Society*, XV, 1, 2012.
- R. WILK, *Slow food/fast food: the cultural economy of the global food system*, Lanham, Altamira Press, 2006.

Prendete e bevetene tutti!

Congetture per una topografia dei mondi del vino

di Christian
ARNOLDI

Abstract

Negli ultimi decenni, in Italia, così come nel resto d'Europa, si è assistito a una rielaborazione dei significati, delle immagini e delle pratiche legate al vino. Attorno a questa sostanza, probabilmente in seguito al calo dei consumi e al tentativo da parte dei governi e delle amministrazioni periferiche di normalizzare gli stili di vita dei cittadini per arginare le patologie «alcol correlate» e l'insicurezza stradale, si sono formate e stratificate culture, o subculture, e comunità assai differenti. Vale a dire una serie di ambiti sociali e di contesti nei quali vengono continuamente elaborati i contenuti metaforici del vino. Per esempio, gli eventi organizzati dai fautori del «consumo critico», le convention di esperti e di operatori del settore, gli eventi promozionali e di marketing (mostre, esposizioni, manifestazioni enogastronomiche); gli aperitivi e le cene nei ristoranti, nelle osterie e nelle enoteche che propongono un'apposita «carta dei vini»; e ancora le sagre paesane e le feste tra amici, il divertimento e lo «sballo» del fine settimana, sino ad arrivare al consumo solitario degli avvinazzati cronici. Ognuna di queste situazioni costituisce un *mondo del vino*: un microcosmo sociale fatto di attori, regole, un repertorio rituale, dei meccanismi di controllo, un linguaggio, delle convenzioni e un immaginario di riferimento. All'interno dei vari contesti la medesima sostanza e la stessa pratica di assunzione assumono sensi radicalmente differenti, in certi casi addirittura contraddittori: da alcuni il vino è considerato un toccasana per le sue qualità antiossidanti, da altri una sostanza nociva che può portare a gravi patologie fisiche, psichiche e sociali; talvolta è definito un prodotto di nicchia, capace di rappresentare un territorio e un'identità nel mercato globale; e ancora una sorta di chiave di accesso a mondi paralleli e a stati alterati di coscienza.

Everyone take some and drink! Conjectures for a topography of the worlds of wine.

In recent decades, in Italy, as well as in the rest of Europe, there has been a reworking of the meanings of images and practices related to wine. Very different cultures or subcultures and communities were formed and layered around this substance, probably as a result of the decline in consumption and the attempt by national and local governments to normalize the lifestyles of citizens to curb 'alcohol related' diseases and to promote road safety. That is there are a number of areas and social contexts in which wine emerges with new metaphorical content. An example would be events organized by the proponents of 'critical consumption', the conventions of experts and sector professionals, marketing and promotional events (exhibitions, food and wine events), appetizers courses and dinners in restaurants, taverns and wine bars offering a special 'wine list' and even local festivals and parties with friends, the fun and the 'high' of the weekend, finally arriving at the solitary



consumption of chronic drunkards. Each of these situations is a world of wine: a social microcosm of actors, rules, ritual repertoire, control mechanisms, a language, conventions, and an imaginary of reference. Within the various contexts of the same substance and the same practice of assumptions radically different, in some cases even contradictory, meanings are present: in some wine is considered a panacea for its antioxidant qualities, by others a harmful substance that can lead to serious mental, physical and social pathologies; it is sometimes called a niche product, capable of representing an area and its identity in the global marketplace, and even a sort of key to access parallel worlds and altered states of consciousness.

1. Premessa

Qualche tempo fa, su un quotidiano trentino, è comparsa una lunga intervista rilasciata dal parroco di uno dei paesi della Piana Rotaliana – zona abbastanza conosciuta per la produzione vitivinicola – sugli effetti collaterali dell'inasprimento delle norme del codice della strada per quanto riguarda la guida in stato di ebbrezza. Il sacerdote, pur ammettendo la necessità delle misure per la sicurezza stradale, metteva in luce alcune possibili conseguenze della radicalità degli interventi: certi effetti secondari problematici sia in relazione alla produzione e al mercato del vino in quella zona, sia, soprattutto, in relazione ad alcune pratiche di socialità paesana – il ritrovo nei bar, l'associazionismo, l'organizzazione di feste e sagre – basate per molti aspetti sull'intermediazione e sul ruolo aggregativo svolto dal vino, sulla sua capacità di creare «capitale sociale» (come sostengono anche alcuni sociologi tra i quali Robert Putnam). E le «reti di impegno civico» (come le definiva il sociologo americano), cioè le associazioni, i comitati, i circoli, i cori, le bande, gli alpini, i pompieri, sono fondamentali per lo sviluppo delle comunità, per il consolidamento della fiducia nel sociale e di quella reciprocità che determina una certa qualità della vita. La convivialità, sosteneva da parte sua il prete nell'intervista, andare al bar, giocare a carte, ritrovarsi nella sede del proprio gruppo, fare prove, organizzare le sagre, trascorrere del tempo con gli amici, è un elemento fondamentale per la vitalità della comunità e il vino è una componente importante di queste pratiche. Egli quindi esprimeva il timore che la radicalità delle nuove norme del codice della strada potesse in qualche modo inaridire quei rapporti, già per altro molto misurati nei paesi di montagna, impoverendo così le relazioni comunitarie.

Per dare maggior peso al proprio punto di vista, il parroco riconduceva la questione alla sua esperienza e al suo lavoro. In maniera provocatoria esprimeva una certa perplessità e preoccupazione per il suo doppio ruolo di officiante della celebrazione liturgica e di cittadino. Il rito eucaristico, come tutti sanno, prevede che durante la consacrazione, sollevando il calice con il vino, il celebrante pronunci la formula «Prende-

te e bevetene tutti!». Egli si chiedeva se, sull'onda della tolleranza zero, quella esortazione non potesse forse costituire una sorta di istigazione all'assunzione di alcol trasformandolo da officiante del rito e servo di Dio in «fuorilegge».

Questa intervista apre la strada a una serie di riflessioni che trascendono il problema dell'inasprimento delle norme e che riguardano nello specifico il nostro oggetto di analisi, cioè il vino. Intanto appare evidente che esso assume significati e valori molteplici a seconda dei contesti: può essere un pericolo per la sicurezza stradale, un formidabile coadiuvante della socialità paesana, persino il sangue di Cristo e il simbolo della fratellanza tra i suoi fedeli. Inoltre il vino è considerato dal parroco alla stregua di un «attore sociale». Durante tutta l'intervista compare come un elemento di mediazione di rapporti, di incontri, di legami. Infine, questa stessa sostanza, interagendo con una persona in un determinato contesto ha il potere di attribuirgli ruoli e identità anche radicalmente differenti. Durante la celebrazione diventa il sangue di Cristo e trasforma l'officiante e i fedeli nei discepoli di Gesù. Sulla strada, se supera la soglia minima consentita nel sangue, trasforma anche un sacerdote in un trasgressore e in un pericolo pubblico.

Insomma ciò che emerge è che il vino è un potente *attore sociale* poiché prende parte a numerose interazioni. Da un punto di vista sociologico si tratta di un dato piuttosto interessante: di solito l'interazione è concepita come una comunicazione che si instaura quando due o più «soggetti» si incontrano, dove il comportamento, le mosse e le identità di ciascuno sono influenzati da quelli degli altri. Ebbene, il vino, può essere plausibilmente considerato un *attore sociale*? E in tal caso che ruolo svolge nelle relazioni?

2. Sulla scena del vino

L'*interazione* può essere considerata al tempo stesso il prerequisito universale e la struttura elementare di ogni società. Qualunque tipo di relazione e qualsiasi organizzazione (famigliare, di lavoro, di servizio, associativa, educativa, politica, economica) è resa possibile da un vasto e ininterrotto insieme di incontri e di rapporti tra più individui. Del resto, vista la condizione di continua vicinanza a cui siamo costretti con i nostri simili, non potrebbe essere diversamente. In ognuna delle singole interazioni che animano e alimentano anche le più complesse e articolate strutture sociali (la famiglia, la burocrazia, i consigli di amministrazione, le giunte regionali, provinciali o comunali, l'ONU, ecc.) avvengono dei processi che apparentemente non hanno nulla a che fare con le finalità di quei sistemi. Una delle prospettive sociologiche più utili per leggere e interpretare questa particolare dimensione è quella della drammaturgia

sociale; e il grande esploratore di questa realtà è il sociologo americano Erving Goffman. A suo parere ogni situazione sociale presenta caratteristiche tali da poter essere assimilata a una rappresentazione teatrale, nella quale ogni individuo, al tempo stesso attore e spettatore, mette in scena se stesso e cerca di ricavare dalle performance altrui informazioni (relative allo status socio-economico, all'atteggiamento, alla affidabilità e serietà) che gli permettano di reagire in maniera adeguata¹. In questa prospettiva quindi l'interazione non è altro che una sezione ben delimitata dello spazio-tempo nella quale ogni individuo, attraverso un insieme articolato di micro-rituali, cerca di mettere in scena nel modo più convincente e appropriato il proprio sé e la propria identità.

All'interno di ogni interazione si ingenera una comunicazione costituita da una concatenazione di messaggi trasmessi volontariamente o lasciati trasparire, grazie ai quali si dà vita a un insieme di immagini e di metafore che rivestono i corpi degli attori come se fossero veri e propri vestiti o maschere. Da questo punto di vista l'incontro è un momento estremamente denso e problematico durante il quale ognuno dei partecipanti è impegnato a tenere a bada e a manipolare le impressioni che gli altri ne ricavano.

Per questo incessante lavoro di messa in scena ogni attore utilizza una serie di strumenti tecnici, una sorta di equipaggiamento formato dalle dotazioni corporee personali e dalle attrezzature reperite nel mondo circostante. Pensiamo alla mimica e all'espressività facciale, alla postura, alla gestualità; oppure all'abbigliamento, al modo di vestire, agli oggetti che abbelliscono, decorano e completano il corpo (braccialetti, collane, orecchini), a quelli che ognuno manipola per dare un'impressione di sicurezza, di controllo, di forza, di decisione (accendini, sigari e sigarette, pipe, penne, portamonete, portachiavi, ecc.), alle molteplici protesi incorporate (occhiali, orologi, cuffie, microfoni, telefonini, tablet). Oppure addirittura alle modificazioni corporee: da quelle quotidiane e più superficiali come truccarsi, farsi la barba, depilarsi, tingersi i capelli e tagliarsi le unghie, a quelle più profonde e radicali come il tatuaggio, il *piercing* o la chirurgia estetica. Si tratta di accessori che gli individui hanno sempre a portata di mano per interpretare con maggiore disinvoltura ed efficacia il personaggio più appropriato nei differenti contesti.

Osservando questa struttura elementare del sociale più da vicino, scopriamo che essa è sempre situata, ovvero si ingenera in *scenari comportamentali* precisi, in spazi fisici definiti e regolati. Questi luoghi, come ricorda il sociologo americano, contengono delle partizioni, per esempio una *ribalta* e un *retroscena*. La prima è quella parte in cui avviene la rappresentazione vera e propria; la seconda, invece, costituisce il dietro le quinte, il luogo in cui ogni attore conserva i propri segreti, il materiale

di scena, alcune delle proprie attrezzature, i trucchi. Se pensiamo a quanto accade in un ristorante e nello specifico alla figura del cameriere, potremmo individuare la sala da pranzo come ribalta e la cucina come retroscena. Ognuna di queste sezioni, inoltre, contiene ulteriori divisioni. Se prendiamo come riferimento la cucina (backstage della sala da pranzo) per coloro che vi lavorano è a sua volta un palcoscenico sul quale giocare ruoli specifici che ognuno articola in altri retroscena.

Insomma, nella concezione goffmaniana gli elementi primari dell'interazione faccia a faccia sono gli individui e gli spazi. A questo schema, così come suggeriscono alcuni sociologi (per esempio Bruno Latour) e alcuni semiologi (Landowski e Marrone), dovrebbero essere aggiunti gli oggetti. Basta prendere in considerazione la nostra esperienza quotidiana per renderci conto che non esistono situazioni relazionali nelle quali essi non intervengano. E non si tratta soltanto del nostro equipaggiamento personale, che come abbiamo visto è in parte composto da cose; ma più in generale dell'*universo degli oggetti*: dai mezzi di trasporto agli arredi, dalle pareti agli elettrodomestici, dai serramenti agli scaffali, dalle piante agli animali, dai computer alle lampadine, dai cibi ai libri, dai gadget alle opere d'arte. Per esempio, scrive Latour: «Come calcolare il bilancio quotidiano di un ufficio senza formulari, ricevute, conteggi, libri mastri, e come non vedere in tutto questo la solidità della carta, l'impronta durevole dell'inchiostro, il foro delle puntine da disegno, l'astuccio delle graffette, l'impressione dei timbri?»². Ogni oggetto, nell'interazione sociale, diventa *attore*, diventa *performer*. Addirittura potremmo pensare che, esattamente come fanno gli individui, ognuno di essi, nell'incontro con altri oggetti o con le persone, mette in scena se stesso e la propria immagine. Da tempo, del resto, la sociologia e la semiotica³ hanno dimostrato che il significato degli oggetti e delle «cose» non è univoco, non è semplicemente «un'efflorescenza» della loro funzione pratica; ma si estende ad altri ambiti, per esempio alla funzione simbolica e a un vasto insieme di valori. E questi significati emergono proprio durante le interazioni che coinvolgono l'oggetto.

Di più, contrariamente a quanto si pensa, non è soltanto una questione di attribuzione o di proiezioni. La sociologia, sostiene Latour, ha considerato a lungo gli oggetti alla stregua di feticci; probabilmente vittima dell'ammonimento biblico sulla vacuità degli idoli: «hanno occhi e non vedono, hanno bocche e non parlano, hanno orecchie e non sentono». E ancora oggi molti studiosi ritengono che qualcosa d'altro doni vita agli oggetti, in genere le credenze collettive e le proiezioni del sociale. Anche se così fosse, e non c'è dubbio che sia così, le «cose» interiorizzano il senso

² B. LATOUR, *Il culto moderno dei feticci*, 2005, p. 215.

³ R. BARTHES, *Elementi di semiologia*, 2002 (ed. orig. 1964); ID., *L'avventura semiologica*, 1991 (ed. orig. 1985); J. BAUDRILLARD, *Il sistema degli oggetti*, 2003 (ed. orig. 1968); ID., *La società dei consumi*, 2010 (ed. orig. 1974).

e il significato a loro attribuito, lo oggettivizzano e lo mettono in gioco durante le interazioni, agendo e inter-agendo. Gli oggetti, così come i soggetti, non sono dotati di caratteristiche intrinseche, ontologiche; essi incorporano valori e significati a partire dall'interazione, ovvero dalle negoziazioni inter-soggettive e inter-oggettuali che avvengono nell'arena comunicativa. Così facendo essi stessi diventano attori nelle relazioni, partecipano alla configurazione del contesto, alla definizione della situazione e persino al condizionamento degli altri attori «soggetti». Latour, addirittura, sostiene che essi, associandosi agli uomini, producono degli ibridi, in parte soggetti e in parte oggetti. Pensiamo al rapporto tra persone e automobili che genera automobilisti, passeggeri, autostoppisti, pirati della strada, meccanici, elettrauto. Nuovi attori e inediti programmi di azione che, scrive il semiologo Gianfranco Marrone «non corrispondono né alla semplice funzionalità tecnica dell'oggetto, né alla semplice finalità umana»⁴.

Parafrasando ancora Latour potremmo dire che una persona è diversa con una «macchina in mano». Se gli individui vengono definiti per ciò che hanno, per le relazioni in cui sono coinvolti e per le azioni che compiono, condurre un automezzo modifica l'individuo e lo trasforma in un uomo-macchina o in una macchina-persona.

Ecco allora, ritornando all'intervista e alla provocazione del parroco trentino, che il vino in quanto oggetto-attore, nelle interazioni descritte può determinare identità differenti dello stesso soggetto che vi si accosta. Esso, così come gli altri oggetti, nella sua carriera di attore assume significati molteplici, li incorpora e poi li restituisce proiettandoli su chi lo circonda, determinandone la sua identità e il suo ruolo: quello di officiante del rito cattolico e quello di guidatore in stato di ebbrezza.

Infine, all'interno di questo modello di interazione più complesso, è possibile individuare una partizione spazio-temporale che riguarda anche gli oggetti. Per ognuno di essi vi sono un retroscena e una ribalta. Il primo farà riferimento a un ipotetico momento di *stand by* dell'oggetto, a una sorta di immaginario in cui sono presenti tutti i valori e tutti i programmi di azione che esso ha incorporato durante la sua «carriera morale» (dalla fase di progettazione e di simulazione a quella di costruzione, pubblicizzazione e di consumo). La seconda invece sarà costituita dalla concreta e specifica relazione tra l'oggetto e il soggetto durante la quale verranno attivati soltanto alcuni suoi significati e attualizzate alcune sue funzioni. Così, per esempio, il vino conservato su uno scaffale di un deposito buio è in grado di assolvere a tutte le funzionalità pratiche e simboliche che ha fatto proprie durante le sue «esperienze» e dispone di un'ampia gamma di valori pronti per essere attivati. Al contrario, nel momento in cui si accendono i riflettori ed entra in scena, giocherà soltanto uno specifico ruolo: aggregazione, convivialità, devianza, ecc.

Già verso la fine degli anni cinquanta, Roland Barthes, aveva inserito il vino nella sua *Mythologies*, definendolo appunto *mitologico*. Sin da allora l'unidimensionalità dell'oggetto derivante dalla sua funzione strumentale era stata messa in discussione spalancando le porte ad altri valori e ad altre funzioni come quella simbolica. Barthes stesso scriveva che benché la sete fosse il primo alibi della consumazione (funzione pratica), il vino in realtà era, ed è tuttora, una sostanza di conversione e che poteva e può servire da alibi tanto al sogno quanto alla realtà. La sua definizione, continuava il semiologo francese, «dipende dagli utenti del mito».

«Per il lavoratore, il vino sarà qualificazione, facilità demiurgica del compito. Per l'intellettuale, avrà la funzione inversa: il "bicchiere di bianco" o il *beaujolais* dello scrittore serviranno a tagliarlo dal mondo troppo naturale dei *cocktails* e delle bevande costose...; il vino lo libererà dai miti, gli toglierà parte della sua intellettualità, lo uguaglierà al proletario»⁵.

Questa sostanza-oggetto quindi è dotata di un vasto immaginario, di un enorme *stock* di possibili tracciati di senso e di percorsi narrativi che, di volta in volta, a partire dalle specifiche situazioni di interazione, ovvero a seconda dei luoghi, dei soggetti e dei contesti, vengono attivati e utilizzati nella comunicazione. Ma quali sono le componenti di quel grande serbatoio di immagini? È possibile farne una mappa? E ancora, da dove derivano?

A quest'ultima domanda in parte abbiamo già risposto introducendo il concetto di *carriera morale*. Esso, di solito riferito agli individui, rimanda a un susseguirsi standardizzato di mutamenti nel modo di giudicarsi e di considerare il proprio sé. Lo stesso, a nostro parere, accade agli oggetti. Durante le innumerevoli interazioni, sia con soggetti che con altri loro simili, essi compiono un percorso, passano da un'esperienza all'altra, assorbendo e «oggettivando» differenti modi di essere considerati, inedite posizioni assunte nei vari contesti, abilità e via dicendo. Il vino, perciò, attraverso i passaggi che vanno dalla produzione al consumo introietta e cristallizza una serie di valori, di significati, di ruoli, di capacità che gli permettono di intervenire in maniera diversa nei differenti contesti e di associarsi ai soggetti definendoli in modi eterogenei.

Per quanto riguarda l'immaginario del vino, si tratta di un argomento esteso e complesso. Per Gaston Bachelard, per esempio, grande esegeta dell'immaginario delle materie, il vino è un elemento alchemico. «È un corpo vivo in cui si trovano in equilibrio gli spiriti più diversi, gli spiriti aerei e quelli pesanti, unione di cielo e terra»⁶.

È una «sostanza di conversione», scriveva ancora Barthes:

⁵ R. BARTHES, *Miti d'oggi*, 1994, pp. 67-68.

⁶ G. BACHELARD, *La Terra e il riposo*, 1994, p. 278.

«capace di estrarre dagli oggetti il loro contrario; di fare, per esempio, di un debole un forte, di un silenzioso un chiacchierone; donde la sua vecchia eredità alchimica, il suo potere filosofale di trasmutazione»⁷.

Tuttavia per tentare di abbozzare una sorta di mappa di quell'immaginario potremmo partire dalle molteplici modalità di valorizzazione che può assumere il nostro oggetto. E per farlo si potrebbe ricorrere alla cosiddetta *assiologia dei valori di consumo* elaborata da Jean-Marie Floch e di solito utilizzata per le indagini di marketing. La valorizzazione di un qualunque prodotto non è altro che il modo di collocarlo all'interno di una narrazione, di un possibile racconto in cui, come spiega il semiologo francese Greimas, si riporta la storia di un soggetto che insegue un oggetto. «Quest'ultimo non è importante di per sé ma per il fatto di essere desiderato, per i valori che il soggetto proietta al suo interno»⁸, valori che possono essere sia pratici che esistenziali. Secondo Floch, nello specifico, le possibili valorizzazioni dell'oggetto sarebbero quattro: quella *pratica* che lo considera dal punto di vista strumentale; quella *utopica* in base alla quale il soggetto usa l'oggetto per realizzare la propria identità; quella *ludico-estetica* che riveste l'oggetto di significati che sorgono dai suoi tratti formali o dai piaceri che procura e quella *critica* in base alla quale l'oggetto viene investito di valori quali la convenienza, l'impatto ambientale, ecc.⁹. Otteniamo così quattro aree valoriali che seppure in modo grossolano ci permettono di illustrare sinteticamente le principali province dell'immaginario del vino. Come ogni tipizzazione anche queste devono essere prese con la dovuta cautela accettando il fatto che alcuni elementi possono appartenere contemporaneamente a più aree di significazione.

Innanzitutto vediamo gli aspetti legati alla *valorizzazione pratica*. Il vino è un ottimo alimento e un'ottima bevanda. Soprattutto negli anni passati, in una società nella quale il lavoro agricolo e quello manuale erano prevalenti, esso favoriva un buon apporto calorico ed era una sorta di integratore alimentare. Sono numerosi i pittori che in passato hanno rappresentato i pasti o il lavoro dei contadini con l'immane fiasco di vino. Pensiamo alle opere di Hieronymus Bosch, alla *Danza di contadini* (1568) di Pieter Brughel il Vecchio, a *Il mangiatore di fagioli* (1583) di Annibale Carracci, *La Cena di contadini* e *Tre uomini a tavola* (1618) di Diego Velázquez, alla *Famiglia di contadini in un interno* (1640 ca.) di Louis Le Nain; e persino a *Le stiratrici* (1884) di Edgar Degas, *I mangiatori di patate* (1885) e *I bevitori* (1890) di Vincent Van Gogh e *I contadini* (1928) di Ardengo Soffici. Oppure alle scene delle cene famigliari dei contadini romagnoli riprese da Fellini in *Amarcord* e alle tavolate di braccianti mostrate in *Novecento* di Bertolucci.

⁷ R. BARTHES, *Miti d'oggi*, 1994, p. 67.

⁸ E. LANDOWSKI, G. MARRONE (a cura di), *La società degli oggetti*, 2002, p. 16.

⁹ J. M. FLOCH, *Semiotica marketing comunicazione*, 1992, pp. 171-177.

Potremmo far rientrare in questa categoria anche l'utilizzo del vino come strumento per raggiungere l'ebbrezza, per procurarsi artificialmente una certa vertigine, un certo smarrimento, per estraniarsi dalle difficoltà oppure dalla noia dalla propria quotidianità. Anche di questo utilizzo la storia dell'arte ci offre moltissime rappresentazioni: pensiamo a *Il bevitore di vino* (1763) di Francesco Casanova, *La bevitrice* (1887-1888) e *À la mie* (1891) di Henri de Toulouse-Lautrec, *il Fumatore di pipa* (1891 ca.) e *I giocatori di carte* (1893-1896) di Paul Cézanne, *Il bevitore* (1914) di Umberto Boccioni, *Il giorno dopo* di Edvard Munch e *il Bevitore* (1940) di Giuseppe Migneco.

Allo stesso modo dovremmo considerare parte della valorizzazione pratica anche la dimensione curativa del vino. L'Harvard Medical School ha rilevato, attraverso una serie di ricerche, che esso agisce positivamente sul sistema immunitario e su quello cardiovascolare, oltre a contenere sostanze anticancerogene. Naturalmente, sono le quantità a stabilire la pericolosità oppure l'utilità di questa sostanza. Ad ogni modo pare che vi sia un generale accordo fra i medici nel sostenere che mezzo bicchiere di vino al giorno ha qualità terapeutiche. Abbiamo visto all'inizio che si tratta anche di un ottimo aggregatore sociale, di un buon alibi per stare insieme, di un buono strumento per creare convivialità. In questo senso può essere usato per tessere relazioni all'interno di una comunità, per rinsaldare i rapporti tra amici e famigliari (raffigurano in maniera emblematica questo tipo di utilizzo *Le Déjeuner sur l'herbe*, del 1866, di Édouard Monet e *Le déjeuner des canotiers*, del 1880, di Pierre-Auguste Renoir) e persino per creare un'atmosfera di confidenzialità, di intimità, un legame con un potenziale amante.

L'approccio al vino di tipo utopico, cioè basato su una valorizzazione esistenziale, è probabilmente oggi il serbatoio più cospicuo di immagini. Fa riferimento al desiderio di realizzazione a livello identitario e al bisogno essenziale di appartenenza. Questa attitudine genera una serie di immagini e di metafore che proiettano sul vino la cultura e la storia di un luogo, le vicende di alcuni produttori. Il vino in questo senso incorpora una serie di tratti riferiti a una certa zona (il lavoro, la tradizione, la terra, il clima, un sapere, una serie di pratiche di coltivazione e di vinificazione, una passione) e quindi è considerato un modo per conoscere e per entrare in contatto con una cultura, per appropriarsene, per incorporarla, per assaporarla. I vini si dice traggano gran parte delle proprie qualità dalle conformazioni geologiche dei terreni in cui vengono piantate le vigne, dall'altitudine, dal clima, dalle escursioni termiche. I vigneti e ancora di più i vini sono dotati di personalità, in genere una personalità collettiva, che deriva appunto dal territorio ma anche dalle tecniche e dai segreti di lavorazione e di vinificazione. Insomma, si parla di gusto e di profumo di una regione che potrebbero essere colti proprio attraverso il vino. Una efficace e divertente rappresentazione cinematografica di quest'ima-

gine si può trovare nella celebre commedia *French Kiss*, del 1995, diretta da Lawrence Kasdan. I due protagonisti, Luc e Kate, a un certo punto si trovano in Provenza nella casa della famiglia di Luc che possiede una vigna. Lui fa annusare a Kate i profumi caratteristici della zona e poi lei bevendo del vino riconosce tutte le note delle diverse fragranze. Possedere un vino è un po' come possedere o come conoscere un certo luogo. In questo senso il vino è capace di dare concretezza all'identità di coloro che lo bevono o che lo posseggono e lo mostrano.

La serie delle significazioni derivanti da un *approccio ludico-estetico* non è probabilmente molto ampia, tuttavia offre alcune immagini interessanti di un oggetto che fa tendenza, che propone delle qualità estetiche legate alla confezione, alla forma della bottiglia, all'etichetta, oppure alle sue qualità organolettiche, il colore, i profumi, i sapori. E il vino un po' come accade per l'arte è oggetto di collezione, di scambi, di ricerche, di investimenti. Le aste di vini da collezione sono ormai un must e anche le case d'asta più famose come Christie's si occupano di lotti di bottiglie di annate di «buona memoria».

Infine la *dimensione critica* offre una serie di immagini legate alla convenienza del prodotto, al rapporto qualità prezzo, oppure alla sua genuinità, ai criteri di coltivazione dell'uva biologica o biodinamica, al recupero di vecchi vitigni per favorire la biodiversità, ecc.

Insomma come si può vedere l'immaginario del vino è straordinariamente ampio, raccoglie visioni, valori e significati radicalmente diversi e quindi può dare addito a situazioni e a contesti altrettanto diversificati.

4. Tra sagra e snobismo

Riprendiamo ora un altro aspetto dell'interazione al quale abbiamo accennato all'inizio: ovvero che essa si svolge all'interno di una sezione regolata dello spazio-tempo. Ogni tipo di incontro avviene in un determinato luogo seguendo un preciso codice comportamentale. E questo perché ogni occasione di contatto diretto con altre persone è fonte di grandi opportunità (è lì che il *self* viene creato attraverso sequenze di micro-rituali) e di grandi rischi. Goffman sottolinea spesso il fatto che l'interazione e la presenza degli altri rende gli uomini vulnerabili. Quando gli individui si incontrano, per definizione, hanno a che fare con i rispettivi corpi, i loro stati d'animo e i loro equipaggiamenti e ciò può costituire un pericolo. Basta pochissimo per infrangere la territorialità personale, la tensione del coinvolgimento, per ostacolare il buon esito della messa in scena del proprio o dell'altrui *self*. È facilissimo fare una gaffe, una brutta figura oppure frustrare o ledere l'immagine nascente dell'altro.

«[Q]uando siamo alla presenza di altri – scrive Goffman – diveniamo vulnerabili all'intrusione delle loro parole e dei loro gesti nelle nostre riserve

psichiche e all'infrazione di quell'ordine espressivo che ci aspettiamo venga mantenuto in nostra presenza»¹⁰.

ARNOLDI

Per non parlare del rischio di essere importunati fisicamente, molestati, violati, rapiti, derubati. Insomma, l'interazione non è un contesto pacifico, è piuttosto un'arena all'interno della quale bisogna stare sempre all'erta, non bisogna mai abbassare la guardia.

Ecco l'importanza delle norme e dei meccanismi di controllo che governano i rituali della compresenza. La vita quotidiana crea infiniti «scenari comportamentali» dentro ai quali le convenzioni stabilite dagli individui si fissano allo spazio fisico, lo strutturano, lo configurano in settori, comparti e percorsi. Gran parte dello spazio che circonda gli attori sociali è impregnato di forze morali, di regole che in qualche modo lo organizzano con una serie di griglie e di incasellamenti capaci di cooptare gli individui, di coinvolgerli fisicamente e psichicamente e di esercitare una sorta di sorveglianza generalizzata. È come se i luoghi fossero particolarmente sensibili all'ordine dell'interazione e alle pratiche rituali; è come se le convenzioni adottate dai soggetti si imprimevano negli spazi, trasformandosi in dispositivi di irreggimentazione. Pensiamo alle norme del codice della strada e alla loro reificazione negli spazi pubblici esterni. Ogni luogo è dotato di strutture che rimandano a un «sistema di convenzioni abilitanti» (il codice della strada ne è un esempio), alle regole del gioco dell'interazione, capaci di attivarsi e di funzionare nel momento in cui i soggetti si trovano in quegli spazi. Sono costruzioni sociali che trascendono i loro creatori, produzioni che una volta apparse nell'interazione si fissano nello spazio e acquistano una vita propria, separata e indipendente dagli individui. A questa operazione partecipano anche gli oggetti. Anch'essi, l'abbiamo visto, grazie ai loro immaginari, sono in grado di interagire con altri oggetti e con i soggetti. A ben guardare, infatti, per riprendere l'esempio del codice della strada, proprio gli spazi di transito e la viabilità dei villaggi e delle città si manifestano nel momento in cui si formano gli ibridi: soggetti/mezzi di trasporto.

Ecco allora che anche il nostro «oggetto» di analisi, il vino, può essere considerato al tempo stesso un recettore di significati sorti all'interno dei rapporti sociali e un costruttore di legami. Come scrive la semiologa Angela Mengoni «è un elemento capace di "agire" e di "far agire"»¹¹; connette gli individui, condiziona le relazioni tra coloro che lo assumono, in certi casi impone precise modalità di incontro e configura appositi spazi per la sua fruizione.

È proprio di quest'ultimo aspetto che ci vorremmo occupare in questo paragrafo, ovvero della capacità del vino di organizzare contesti relazionali. E in modo particolare vorremmo illustrarne due esempi che

¹⁰ E. GOFFMAN, *La vita quotidiana come rappresentazione*, 1969, p. 49.

¹¹ A. MENGONI, *Consumo e immaginario del vino tra i giovani*, 2005, p. 20.

nella realtà si trovano talvolta contigui, pur mantenendo tra loro una netta separazione. Come vedremo, in ognuno dei due contesti di azione del vino è possibile individuare particolari pratiche di consumo, specifici rituali e differenti configurazioni spaziali. Per cominciare a definire le due tipologie di situazioni, anticipiamo che ognuna di esse si rifà a una delle specifiche potenzialità del succo d'uva: da un lato avremo una congerie di relazioni e di spazi che si instaurano a partire dal fatto che il vino *fa fare* delle cose; dall'altro, invece, avremo una serie di relazioni e di occasioni che scaturiscono dalla sua capacità di *far essere*. Nel primo caso si ricercano in particolare gli effetti prodotti dal vino sul comportamento, sulle relazioni, sugli stati di coscienza; nel secondo invece si predilige un rapporto mediato dalla conoscenza, di tipo intellettuale e razionale.

La prima tipologia di spazi a cui facciamo riferimento è costituita dalle *feste* come quelle «dell'uva», «della raccolta», «della scimmia», le sagre paesane, le feste dei patroni, dei «portoni», dei *vòliti* e via dicendo. Si tratta di situazioni ibride nel senso che i fruitori possono entrare in contatto anche con altre sostanze oltre al vino; tuttavia, soprattutto tra gli adulti e i post-adolescenti, quest'ultima è sicuramente la bevanda più consumata. In genere gli spazi sono caratterizzati da libero accesso e da una certa informalità: all'interno si producono relazioni trasversali dove la distinzione tra organizzatori e visitatori è minima. Gli arredi che ammobiliano i porticati, le piazze, le cantine, i teatri-tenda, dove si organizzano gli eventi, sono piuttosto spartani, quelli tipici delle feste campestri, funzionali ad accogliere persone di ogni genere. In quei contesti il vino si *beve*, anche in grandi quantità, mettendo in conto la sua azione euforica, la produzione dell'ebbrezza, il raggiungimento della sbornia e la perdita del controllo. Il consumo di vino avviene senza particolari ritualismi, senza cerimonie, se non i ripetuti brindisi, oppure le continue testimonianze di amicizia (per esempio le pacche sulle spalle, gli abbracci) e di vicinanza psichica una volta raggiunta quella che potremmo definire una comunanza allucinatoria o preallucinatoria. Non sono previsti nemmeno particolari strumenti per la mescita del vino e per la sua assunzione: si usano normali bicchieri di vetro, oppure di plastica e il vino è quello da tavola, oppure quello prodotto dai vignaioli del posto. I discorsi e le narrazioni che riguardano questa sostanza sono dedicati soprattutto agli effetti che provoca, anche in termini percettivi (euforia, eccitazione, effervescenza, perdita delle capacità cognitive), alle quantità assunte e talvolta alle conseguenze sul corpo: perdita dell'equilibrio, affievolirsi del coordinamento muscolare, nausea, vomito, ecc. In questi contesti, dove si beve per stare insieme, ciò che si cerca è l'unione, la complicità, la sintonia, il divertimento, la novità, l'inatteso e il vino è il protagonista proprio per il suo *far fare* una serie di cose imprevedibili. Esso viene vissuto in maniera diretta, istintiva, senza filtri culturali, talvolta persino in maniera brutale, in un'ottica di puro edonismo. E come tutti sanno permette di raggiungere uno stato

di euforia generalizzata che facilita la socializzazione, aiuta a essere più espansivi, più aperti e disponibili verso gli altri.

La seconda tipologia di spazi, plasmata a partire dalla capacità del vino di *far essere*, sono le mostre, le esposizioni, le degustazioni e gli eventi legati alla promozione di un territorio. Possiamo fare rientrare tra questi anche enoteche, cantine, locande, wine bar, ecc. L'accesso a questi spazi di solito è limitato. Bisogna essere invitati, è necessario prenotare oppure acquistare un biglietto. Ciò fa sì che il pubblico sia composto da persone selezionate: esperti, appassionati, intenditori. Le relazioni sono piuttosto formali e in questo caso c'è una netta distinzione tra il personale di servizio e i clienti, tra gli esperti e i visitatori. Il personale indossa una divisa, oppure un grembiule in modo da essere subito identificato. I luoghi sono estremamente curati e ricercati, gli arredi e l'illuminazione sono pensati appositamente per far risaltare le bottiglie di vino, le loro etichette, il colore. Il vino viene esposto in vetrine o scaffali in bella vista come un oggetto di culto. Viene inserito in una scenografia, si creano appositi allestimenti, come accade per i dipinti o per le sculture. L'architettura e il design delle cantine contemporanee da questo punto di vista offrono un esempio piuttosto interessante. Il vino in questi luoghi viene degustato (non bevuto!), cioè se ne fa un'analisi visivo-olfattivo-gustativa. E si utilizzano appositi strumenti: calici di diversa fattura, con il gambo lungo in modo da non mescolare i profumi del vino con quelli delle mani, termometri per misurare la temperatura, decanter, vassoi, tovaglioli per pulire le gocce dal collo della bottiglia, ecc. Nel caso specifico dei ristoranti le bottiglie vengono preparate, il servizio al tavolo è rigidamente codificato e ritualizzato. Ad ogni modo in generale si devono rispettare una serie di accorgimenti: non si versa il vino in un bicchiere dove ce n'era dell'altro, non si ingolla tutto d'un fiato; ci sono dei cerimoniali da rispettare, per esempio per degustarlo: nel calice se ne versa una minima quantità, se ne sente l'odore a bicchiere fermo, poi lo si fa muovere roteando la coppa, si annusa nuovamente, poi lo si sorseggia, lo si fa arrivare in tutte le zone del palato (senza dare l'impressione di sciacquarsi!) per permettergli di comunicare e di trasmettere i suoi sapori. Tutto deve essere fatto con molta lentezza e solennità in modo da fare affiorare sensazioni e aromi che poi bisogna decodificare ed esprimere. E per questo si usa un apposito linguaggio, un vocabolario condiviso. Si parla della sua consistenza, del colore, dei profumi, degli aromi, della sua origine, della cantina che lo produce, delle annate. È naturalmente un linguaggio bonificato da qualunque riferimento agli effetti fisici o istintuali prodotti dal succo d'uva e incentrato sugli aspetti qualitativi, organolettici, storici, tecnici, produttivi. Si parla del vino come se si parlasse di un'opera d'arte; si fa riferimento alla rifrazione del colore, alle tonalità dei profumi, alla gradazione dei sapori, ecc. In questi contesti dunque il rapporto che si ha con il vino è di pura conoscenza e tutto è predisposto

in modo tale da permettere un'esperienza intellettuale, distaccata, filtrata dall'etichetta e dalle buone maniere.

Queste due tipologie di spazi, anzi potremmo dire questi due *mondi del vino*, talvolta si trovano l'uno accanto all'altro; pensiamo ad alcune manifestazioni trentine come il Settembre Rotaliano che si svolge a Mezzocorona, la Festa dell'uva di Verla di Giovo, oppure Uva e dintorni di Avio, dove gli spazi aggregativi «per bere» tipici della festa coesistono con quelli della degustazione tipici delle esposizioni. Si tratta di capire se questi due mondi siano destinati a coesistere a lungo oppure se si tratti soltanto di una fase di passaggio.

5. Bere e degustare: a mo' di conclusione

All'interno dei due contesti appena descritti vigono evidentemente modalità di interazione, sensibilità e mentalità differenti. Forse queste due dimensioni che per il momento convivono, in realtà stanno a indicare un passaggio dall'una all'altra, in particolare dalla prima alla seconda: una modificazione dei modi di sentire legati al consumo del vino la cui tendenza segue le direttrici di un più vasto «processo di civilizzazione» che interessa tutti gli aspetti della nostra vita quotidiana. Forse qualcuno ricorderà le ipotesi che Norbert Elias formulava in proposito. Nel suo lavoro intitolato proprio *Il processo di civilizzazione*, egli descriveva l'evoluzione di lungo periodo del comportamento e della vita emotiva dell'uomo occidentale dal medioevo sino ai giorni nostri. La stessa nozione di civiltà a cui faceva riferimento riguardava la trasformazione del comportamento, degli usi e dei costumi di un popolo. Egli illustrava nella sua opera i cambiamenti relativi a numerose sfere della vita sociale: le buone maniere a tavola, i modi di espletare le funzioni corporali, gli atteggiamenti da tenere in camera da letto, le abitudini alla pulizia, l'espressione dell'aggressività. E a suo parere in tutti questi ambiti erano individuabili delle tendenze di mutamento caratterizzate da quella che definiva «privatizzazione degli elementi perturbanti». Durante l'evoluzione delle pratiche culturali quotidiane, alcuni momenti erano andati via via scomparendo dalla sfera pubblica per essere relegati in spazi protetti, nel backstage della vita sociale. La sessualità, la violenza, le funzioni organiche, la malattia, il dolore, la morte a un certo punto apparirono imbarazzanti, spiacevoli, disgustosi, ripugnanti e a poco a poco vennero confinati in appositi spazi della vita domestica (il bagno, la camera da letto) o delle istituzioni sociali (mattatoi, ospedali, cliniche, ecc). Scriveva Elias:

«E questa istanza sempre più accentuata ... vale anche per la trinciatura di animali interi... Questa operazione un tempo faceva parte della vita sociale dello strato superiore. Ma la sua vista divenne via via sempre più

ripugnante. Ovviamente, non può essere eliminata l'azione dello scalco... Ma le relative operazioni vengono relegate dietro le quinte della vita sociale, e ad esse attendono gli specialisti, nel negozio o in cucina»¹².

Questo cambiamento sottendeva la tendenza a rimuovere gli aspetti più istintuali del comportamento, per esempio quelli legati all'aggressività, oppure quelli corporali: insomma tutto ciò che rinviava direttamente al nostro lato per così dire più «naturale» e meno prevedibile.

Forse anche le modalità di fruizione del vino si stanno poco a poco civilizzando, e per questo si passa dal bere al degustare, da una partecipazione corporea con le sue reazioni istintuali impreviste a una partecipazione quasi esclusivamente mentale. In qualche modo si sta dirottando la fruizione del vino da una matrice di piacere fisico e sensoriale a una di tipo razionale e intellettuale dove prevalgono la consapevolezza, il controllo, la conoscenza, la prevedibilità. Questo fenomeno tra l'altro potrebbe anche inscrivere in un processo di normalizzazione degli stili di vita. Ovvero nell'obbligo di mantenere una vita sana e salutare per ridurre i costi sociali degli effetti collaterali dell'assunzione del vino, per mantenere una certa efficienza dei nostri corpi, anche in termini produttivi e lavorativi; per non dare spazio a comportamenti che potrebbero mettere in crisi l'ordine e la disciplina sociali.

Uno dei fattori di civilizzazione di questo comportamento e della sua normalizzazione è probabilmente proprio il codice della strada da cui siamo partiti, che è indubbiamente un potente strumento di condizionamento dei comportamenti. Si tratta di un mezzo per modellare e addestrare le nostre capacità, le nostre potenzialità. Le nuove regole del codice della strada, infatti, non agiscono su ciò che uno fa, non sanzionano un comportamento «stradale» specifico (eccesso di velocità, sorpasso azzardato, invasione di carreggiata, incidente). Costituiscono piuttosto delle circostanze aggravanti, sanzionano un comportamento potenziale, una pericolosità in potenza. Se si accerta tramite i controlli che la presenza di alcol nel sangue supera una certa soglia (0,5 grammi per litro) siamo pesantemente sanzionabili anche se non abbiamo commesso nessuna infrazione. Così se il parroco del paesino della Piana Rotaliana, dopo una serie di celebrazioni domenicali o festive, fosse fermato dalla polizia e sottoposto alla prova dell'alcol test risultasse positivo, anche senza aver commesso nessuna infrazione, verrebbe pesantemente sanzionato con ammenda, sospensione della patente, arresto (commutabile in una condanna ai lavori socialmente utili) e programma di riabilitazione psicologica. Potrebbe quindi accadere, tra qualche tempo, che la mentalità si modifichi e che l'unica maniera tollerabile e ammissibile per entrare in contatto con il vino diventi proprio la degustazione, relegando la bevuta e i suoi effetti in uno spazio privato nascosto.

¹²N. ELIAS, *Il processo di civilizzazione*, 1982, p. 244.

- L. ACQUARELLI, *Vino, identità e relazioni sociali. Etnografia del consumo del vino negli spazi pubblici*, Siena, Enoteca italiana, 2010.
- G. BACHELARD, *La Terra e il riposo. Le immagini dell'intimità*, Como, Red Edizioni, 1994, (ed. orig. 1948).
- R. BARTHES, *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi, 1994 (ed. orig. 1957).
- R. BARTHES, *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi, 2002 (ed. orig. 1964).
- R. BARTHES, *L'avventura semiologica*, Torino, Einaudi, 1991 (ed. orig. 1985).
- J. BAUDRILLARD, *La società dei consumi. I suoi miti e le sue strutture*, Bologna, il Mulino, 2010 (ed. orig. 1974).
- J. BAUDRILLARD, *Il sistema degli oggetti*, Milano, Bompiani, 2003 (ed. orig. 1968).
- P. BOURDIEU, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983 (ed. orig. 1979).
- M. CASAMONTI, V. PAVAN, *Cantine: architetture 1990-2005*, Milano, Motta, 2004.
- F. CHIORINO, *Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino*, Milano, Electa, 2007.
- F. CHIORINO, *Cantine secolo XXI: architetture e paesaggi del vino*, Milano, Electa, 2011.
- M. DE CERTEAU, *L'invenzione del quotidiano*, Roma, Edizioni Lavoro, 2001 (ed. orig. 1990).
- M. DOUGLAS, B. ISHERWOOD, *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo*, Bologna, il Mulino, 1984, (ed. orig. 1979).
- N. ELIAS, *Il processo di civilizzazione*, I, Bologna, il Mulino, 1982 (ed. orig. 1939).
- J. M. FLOCH, *Semiotica marketing comunicazione*, Milano, Franco Angeli, 1992 (ed. orig. 1990).
- E. GOFFMAN, *La vita quotidiana come rappresentazione*, Bologna, il Mulino, 1969 (ed. orig. 1959).
- E. GOFFMAN, *L'ordine dell'interazione*, Roma, Armando, 1998 (ed. orig. 1983).
- J. IBÁÑEZ, *Por una sociología de la vida cotidiana*, Madrid, Siglo XXI, 1994.
- E. LANDOWSKI, G. MARRONE (a cura di), *La società degli oggetti. Problemi di interoggettività*, Roma, Meltemi, 2002.
- B. LATOUR, «Una sociologia senza oggetto? Note sull'interoggettività», in E. LANDOWSKI, G. MARRONE (a cura di), *La società degli oggetti. Problemi di interoggettività*, Roma, Meltemi, 2002, pp. 2003-229.
- B. LATOUR, *Il culto moderno dei fatticci*, Roma, Meltemi, 2005 (ed. orig. 1996).
- L. MEGLIO, *Oltre il terroir: il vino come specchio di una comunità*, Milano, Franco Angeli, 2011.
- A. MENGONI, *Consumo e immaginario del vino tra i giovani*, Siena, 2005.
- A. SCACCHERI (a cura di), *Vino e territorio*, Milano, Franco Angeli, 2010.

Dalla «frontiera nascosta» alla «disuguaglianza sul confine»

Tret e St. Felix a quarant'anni dagli studi di John W. Cole
e Eric R. Wolf

di Margareth
LANZINGER

Abstract

Nel loro famoso studio *The Hidden Frontier* del 1974, i due antropologi americani John W. Cole e Eric R. Wolf svolgono un'attenta analisi delle norme che regolano la trasmissione ereditaria, le relazioni familiari e la divisione del lavoro, ma anche del contesto politico e ne desumono il mutevole sistema sociale dei due villaggi presi in considerazione, Tret e St. Felix, in cui, a quel tempo, le strutture apparivano straordinariamente simili. Gli autori individuavano un forte orientamento degli abitanti di Tret verso lo spazio urbano, che emergeva in una notevole disponibilità ad abbandonare le fattorie e trovare impiego altrove. Il sistema sociale tratteggiato da Cole e Wolf agevolò l'evoluzione verso la crescente differenziazione che si può attualmente riscontrare. Le diverse politiche di sostegno economico attuate dalle province di Trento e Bolzano contribuiscono in maniera significativa a rendere visibile la frontiera tra i due villaggi.

From the 'hidden frontier' to 'inequality's frontier'. Tret and St. Felix forty years after the work of John W. Cole and Eric R. Wolf. In their famous study The Hidden Frontier (1974), the two American anthropologists John W. Cole and Eric R. Wolf analysed inheritance law, family ties and the division of labour as well as the political context, and they derived from this the diverse social order in the two villages they studied, Tret and St. Felix, whose structures appeared at that time as astonishingly similar. The authors established a strong orientation amongst the inhabitants of Tret towards urban space, expressed as a greater willingness to leave the farms and find employment elsewhere. The social order portrayed by Cole and Wolf facilitated the transition towards a growing inequality observable today. Different economic support policies determined at provincial level from Trento and Bolzano significantly contribute to the visibility of this frontier between the two villages.

Le ricerche sul campo svolte nel corso degli anni Sessanta del secolo scorso da John W. Cole ed Eric R. Wolf a Tret e St. Felix furono un lavoro pionieristico tanto per le scienze etnologico-antropologiche quanto per quelle storiche. A renderlo tale sono sia le modalità con cui affrontano lo studio di quelle società locali attraverso l'antropologia ecologica, sia la loro discussione della questione dell'etnicità nella zona



di confine romanzo-tedesca, sia soprattutto la scelta delle tematiche in riferimento alle quali hanno analizzato i due villaggi. Erano tematiche di grande impatto e insieme innovative rispetto al ventaglio di argomenti che venivano presi in considerazione all'epoca dall'antropologia alpina, che si occupava più che altro degli «usi e costumi del ciclo annuale». I due studiosi non furono i soli ad arrivare da «fuori» con nuovi approcci e nuove problematiche, come Norbert Ortmayr ha ben documentato e illustrato anni fa in un articolo sugli «americani nelle Alpi»¹. Ma al loro lavoro va riconosciuto senza dubbio un posto di primo piano, se si pensa a come continui tuttora a esercitare la sua influenza.

1. La frontiera nascosta – una rilettura

Le due località in questione erano villaggi contadini dell'area alpina italiana, situati nell'alta val di Non, scelti dai due autori come oggetto della loro ricerca sul campo. Eric R. Wolf, nato a Vienna, aveva conosciuto il Sudtirolo quando, undicenne, aveva trascorso una vacanza in val Gardena. La scelta dei due paesi va considerata particolarmente felice dal punto di vista della strategia di ricerca. Tret e St. Felix sorgono a circa due chilometri di distanza in linea d'aria e basta una passeggiata di mezzora per recarsi dall'uno all'altro. Le differenze esistenti fra i due villaggi – caratterizzati da culture (linguistiche) diverse (a Tret, in provincia di Trento, si parla romanzo, a St. Felix, in provincia di Bolzano si parla tedesco) ma in condizioni ambientali del tutto simili – li rendevano particolarmente interessanti come campo d'indagine.

Nel loro studio, Cole e Wolf si sono occupati di agricoltura di montagna e di aziende agricole d'altura, di reti sociali, di amicizia e parentela. Si sono trovati davanti a modelli di successione ereditaria contrastanti (a Tret divisione dell'eredità, a St. Felix trasmissione indivisa della proprietà), e a questo riguardo hanno distinto due piani: da un lato la struttura normativa – parlano di «ideologie ereditarie» – e dall'altro lato la prassi sociale, che appariva molto diversa, in contrasto con l'«ideologia ereditaria» del posto o con il modello preferito a livello retorico-teorico. Infine, nel corso della loro ricerca sul campo hanno potuto osservare con i propri occhi e descrivere tutta una serie di cambiamenti, già allora individuabili e percepibili. Hanno attribuito tali cambiamenti a un nuovo ordine economico che, a loro giudizio, avrebbe influenzato lo stile di vita, l'accesso al mercato del lavoro e a quello delle merci.

Un aspetto molto importante dal punto di vista storiografico è che

¹ N. ORTMAYR, «Amerikaner in den Alpen. Historisch-kulturanthropologische Studien über die alpenländische Gesellschaft», in K. KASER, K. STOCKER (a cura di), *Clios Rache. Neue Aspekte strukturgeschichtlicher und theoriegeleiteter Geschichtsforschung in Österreich*, Wien-Köln-Weimar, Böhlau, 1992, pp. 131-150.

essi abbiano posto attenzione alla formazione e al profilo dell'identità sudtirolese, soprattutto contadina, utilizzandola come punto di riferimento per spiegare la diversità dei percorsi evolutivi seguiti da Tret e da St. Felix. E l'hanno delineata non appoggiandosi su mentalità diffuse, ma collocando la figura del contadino sudtirolese nel suo contesto socio-politico e storico. Di lui hanno sottolineato l'elevata posizione giuridico-politica come membro di un ceto contadino rappresentato nella dieta regionale (*Landtag*) fin dall'inizio dell'età moderna, come rappresentante giuridico-politico di tutta la propria famiglia a livello comunale che, nonostante il sistema di signoria feudale, disponeva di un ampio potere discrezionale sul suo possedimento. La posizione sociale che ne risultava per i contadini sudtirolesi, che agivano come portatori di una coscienza di ceto, era quindi fundamentalmente diversa da quella dei contadini nel contesto agrario romano. Nel Tirolo, il ceto contadino si era assicurato nel corso dei secoli vari privilegi e si era sempre dimostrato fedele, cosa che per Cole e Wolf era il segno di un'integrazione nello stato: «Così la struttura del maso... si innesta nella struttura giuridico-politica»².

Le comunità italiane, al contrario, erano orientate, secondo i due studiosi, principalmente verso la città. Lo stato che stava dietro di loro era debole, mentre a essere «reali» erano «le reti dei rapporti sociali». La posizione dei contadini italiani era considerata tutto sommato poco onorevole, la vita contadina era vista in chiave negativa³. In effetti, la situazione giuridica, sociale e politica dei contadini italiani era in generale cattiva sotto molti punti di vista, soprattutto là dove vigevano sfavorevoli condizioni di proprietà o utilizzazione dei terreni.

Questa spiegazione di ampio respiro suona di primo acchito plausibile, e persino affascinante. E tuttavia, nel quadro di uno studio come quello di John W. Cole e Eric R. Wolf, sarebbe stato interessante – e importante – interrogarsi anche sul modo in cui i contadini in questione vedevano se stessi, soprattutto a Tret. Può darsi che le loro percezioni fossero del tutto diverse. A tale riguardo, Irene Rizzi, nella sua tesi di laurea su Tret e St. Felix, osserva che i due antropologi americani assunsero a volte una prospettiva quasi «fisiocratica», attribuendo a uomini e donne di Tret, e alla popolazione trentina in generale, una quasi naturale preferenza per la città e quindi una scarsa identificazione con l'attività contadina: l'immagine che ne viene fuori dà l'idea che quella gente fosse pronta in qualsiasi momento a lasciare l'agricoltura per un'occupazione nel settore secondario o terziario, non appena se ne presentasse l'occasione⁴.

² J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1993, p. 277.

³ *Ibidem*, p. 279.

⁴ I. RIZZI, *Dinamiche evolutive dell'imprenditoria agraria in area di montagna: il caso di una realtà di confine in Alta Val di Non*, tesi di laurea, Università di Trento, Facoltà di Economia e Commercio, relatore Geremia Gios, a.a. 1994/1995, p. 141 e nota 14. Al riguardo, si veda

Dai colloqui da noi avuti con Augusto Bertagnolli⁵, classe 1927, vecchio proprietario dell'hotel Aurora e di un campo agricolo a esso pertinente a Tret, abbiamo potuto capire, leggendo tra le righe, quale stretto rapporto egli avesse col suo terreno e la sua casa. Un rapporto che in fin dei conti non si fonda tanto sullo specifico atto giuridico che è alla base della proprietà, quanto su una serie di accordi risalenti nel passato. L'edificio trasformato in hotel nel 1972 era stato costruito fra il 1907 e il 1910 da cinque fratelli come casa contadina. Nel 1907 fu approntato il suolo liberandolo dalla vegetazione, quindi furono preparate le pietre per la costruzione, poi nel 1909 la casa cominciò a essere innalzata, e nel 1910 fu portata a termine con la copertura del tetto. Augusto Bertagnolli aveva in mano tutti i dati, le quantità di materiali edilizi e i costi, anche quelli che gli erano stati lasciati direttamente dal padre. Dei cinque fratelli uno era appunto il padre (1883-1967), un secondo cadde nella Prima guerra mondiale e tre emigrarono negli Stati Uniti. Qui l'ultimo dei fratelli morì nel 1987. Le zie sposate ricevettero la loro quota in denaro – probabilmente in occasione del loro matrimonio (a titolo di dote?) –. Con gli zii negli Stati Uniti, le trattative dovettero essere condotte attraverso l'Atlantico e per regolare i pagamenti dell'eredità si approfittò delle visite a Tret. Date, somme e modalità di pagamento sono impresse nella memoria di Augusto Bertagnolli. Se non avesse concluso con successo i necessari accordi, si sarebbe trovato nella situazione di quel contadino di Tret che, alla morte del fratello vissuto in Argentina, si trovò a dover trattare con una ventina di eredi, dei quali non tutti erano disposti a cedere la propria quota di un sessantesimo di proprietà⁶. Questa situazione, conseguenza del diritto ereditario italiano, rimetteva al soggetto che voleva subentrare nella proprietà il compito di contrattare con i coeredi, un iter che poteva protrarsi anche per due generazioni.

Interessante fu per noi anche scoprire che ad avere una posizione centrale come informatori e mediatori per Cole e Wolf a Tret durante i loro soggiorni di ricerca furono il fabbro del posto Martin Geiser, originario di St. Felix, e la sua famiglia, soprattutto i figli Erna e Otto⁷. Al fabbro è dedicato un ritratto nel paragrafo «Prosperità e sfortuna», con i

anche la discussione in J. SCHLUMBOHM, «The Land-Family Bond in Peasant Practice and in Middle-Class Ideology: Evidence from the North-West German Parish of Belm, 1650-1860», in *Central European History*, XXVII, 4, 1994, pp. 461-477.

⁵ Colloquio con Augusto Bertagnolli, del 1 giugno 2006 a Tret, hotel Aurora. Si vedano anche le interviste con Augusto Bertagnolli e la sorella Liduina Bertagnolli, in M. ROMANO (a cura di), «Quella era la vita allora». *I racconti degli anziani di Fondo, Tret e Vasio. Storia, tradizione e cultura in una comunità alpina*, Trento, Nitida Immagine, 1997, pp. 379-402, in particolare, pp. 312-319. Per i dati biografici sui fratelli Bertagnolli ringraziamo Allen Rizzi (e-mail del 14 aprile 2009).

⁶ J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta*, op. cit., p. 309.

⁷ Si veda il contributo di C. POLESNY, «Anthropologen und ihr Buch im Dorf», in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze. Historisch-anthropologische Spurensuche im Alpenraum: Tret und St. Felix*, Bolzano, Edition Raetia, 2010, pp. 47-60.

suoi acquisti e consumi di vino, con le buone prospettive future della sua famiglia e della sua bottega, con la riproduzione addirittura di una sua foto⁸; ma nulla ci viene detto nel libro sulle strette relazioni intrattenute con lui e la sua famiglia dai due antropologi, né sul suo ruolo durante la ricerca. L'accesso ai due villaggi oggetto dell'indagine potrebbe essere stato relativamente diverso, e comunque più diverso di quanto non lasci trasparire la lettura del libro, anche a causa del condizionamento linguistico: la comunicazione in tedesco era più agevole che non quella in italiano o nel dialetto della val di Non (*nònes*). Non possiamo di conseguenza fare a meno di chiederci in che misura questo fatto abbia eventualmente potuto influenzare anche qualche risultato della ricerca, soprattutto nell'ambito dell'organizzazione sociale, delle relazioni e delle reciprocità⁹.

In primo luogo dobbiamo ricordare la lunga storia comune dei due villaggi dal punto di vista della loro appartenenza a entità statali e amministrative. Per lungo tempo, infatti, le due località fecero parte delle medesime unità amministrative: sino alla fine della Prima guerra mondiale all'interno della monarchia asburgica come facenti parte delle terre della corona del Tirolo ed entrambe assegnate al distretto di Cles. Nel clima con forte carica nazionalistica dell'Ottocento e inizio Novecento, la localizzazione sul confine faceva di St. Felix, come delle vicine Laurein e Proveis, una zona in cui le associazioni tedesche di difesa nazionale – fra cui il Tiroler Volksbund – svolgevano una forte attività di propaganda¹⁰. Anche dopo la fine della Prima guerra mondiale, St. Felix rimase agganciata a Trento. Il confine fra le province di Bolzano e Trento fu tracciato, infatti, al passo delle Palade (Gampenpass): sono soprattutto i passi a rappresentare l'elemento classico del repertorio dei cosiddetti «confini naturali». Dal punto di vista sudtirolese, St. Felix si trova al di là di questo passo. Solo a seguito del primo statuto di autonomia del gennaio 1948 (art. 3), con il quale le due province furono fuse in un'unica regione Trentino-Alto Adige e diversi comuni furono riassegnati in base alla lingua¹¹, passò al Sudtirolo. Ancora più a lungo, e precisamente fino al 1964, durarono i vecchi confini diocesani: fino a quell'anno St. Felix appartenne, come Tret, alla diocesi di Trento. Nel libro di Cole e Wolf il contesto storico-politico viene certo tratteggiato a grandi linee, ma questi

⁸ J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta*, op. cit., pp. 236 sgg.

⁹ *Ibidem*, capitolo 10.

¹⁰ Si veda in generale al riguardo D. ZAFFL, «Die deutschen nationalen Schutzvereine in Tirol und im Küstenland», in A. ARA, E. KOLB (a cura di), *Grenzregionen im Zeitalter der Nationalismen. Elsaß-Lothringen / Trient-Triest, 1870-1914*, Berlin, Duncker & Humblot, 1998, pp. 257-284; R. STAUBER, «Von der "welschen Volkskultur" zum "deutschen Kulturprinzip". Christian Schneller und die Anfänge deutschnationaler Schutzarbeit im Süden der Habsburgermonarchie 1860/70», in *Geschichte und Region / Storia e regione*, 5, 1996, pp. 143-162.

¹¹ Sulla costruzione di confini linguistici si veda P.M. JUDSON, *Guardians of the Nation. Activists on the Language Frontiers of Imperial Austria*, Cambridge MA, Harvard University Press, 2006.

cambiamenti più recenti – di sicuro essenziali per gli sviluppi successivi – non vengono presi specificamente in considerazione. Per gli abitanti di lingua tedesca del Sudtirolo, che sul piano regionale risultavano in minoranza, lo statuto di autonomia del 1948 non rappresentò una soluzione soddisfacente. Nel gennaio 1972 – dunque dopo le ricerche sul campo dei due antropologi – entrò in vigore il nuovo statuto di autonomia con un pacchetto di misure che trasferì le competenze centrali al livello delle province. La frontiera ufficiale che divide oggi come confine di provincia Tret e St. Felix, è quindi relativamente recente, e ha anche una sua rilevanza, dal momento che separa anche politiche (economiche) diverse.

Nell'insieme, *La frontiera nascosta* di Cole e Wolf documenta efficacemente il processo di storicizzazione dell'antropologia – cui sarebbe seguita di lì a poco l'antropologizzazione della storia. La frontiera che i due antropologi hanno superato nel loro studio, era una frontiera evidente, una frontiera fra discipline che proprio in quel periodo andò diventando sempre più permeabile. In questo passaggio, un grande spazio fu riservato al lavoro sulle fonti d'archivio. Leggendo il libro di John W. Cole ed Eric R. Wolf da questo punto di vista, troviamo che rimane per noi indeterminato su quali materiali essi abbiano basato la loro ricerca. Ringraziano esplicitamente i vari «archivisti» che avevano permesso «di esaminare i documenti a loro affidati, e in special modo padre Tito dei francescani di Cles e don Alessandro Sartori»¹². Nel capitolo introduttivo dichiarano: «Oltre alle interviste, abbiamo anche lavorato su materiale d'archivio». E citano registri parrocchiali, gli archivi di Fondo, di Senale e di Trento, indagini su materiale conservato al Ferdinandeum e all'università di Innsbruck, ricerche in diversi uffici anagrafici e biblioteche¹³. A un certo punto vengono citati documenti medievali che confermano trasferimenti di proprietà¹⁴, e ci sono anche richiami ad atti catastali di Fondo e di Merano¹⁵. Ma purtroppo non ci è dato sapere quali informazioni provengono da dove.

Pier Paolo Viazzo, che si è occupato in maniera approfondita del rapporto fra antropologia e storia, vede nell'impiego del materiale d'archivio un momento chiave dell'incontro dell'antropologia con la scienza storica e vi scorge allo stesso tempo un problema: dal punto di vista antropologico l'archivio rappresenta in qualche modo «un luogo liminare, buio e pericoloso, in cui l'antropologo poteva facilmente smarrire la strada della sua ricerca»¹⁶.

Viazzo colloca la fase di avvicinamento dell'antropologia alla storia all'inizio degli anni cinquanta del secolo scorso e ne coglie un momento

¹² J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta*, op. cit., p. XXVI.

¹³ *Ibidem*, p. 17.

¹⁴ *Ibidem*, p. 110.

¹⁵ *Ibidem*, p. 158.

¹⁶ P.P. VIAZZO, *Introduzione all'antropologia storica*, Roma-Bari, Laterza, 2000, p. VII.

culminante alla fine degli anni sessanta¹⁷. Fra gli studi antropologici di quel periodo, che hanno dedicato uno spazio sempre più ampio alla narrazione e all'analisi storica, annovera *La frontiera nascosta* di John W. Cole ed Eric R. Wolf e considera questa ricerca come uno dei lavori «più noti e influenti» da citare in tale ambito¹⁸. Ma in un primo momento, a quello studio non fu riconosciuto un rango così elevato nella ricezione né di area italiana né di area tedesca.

2. Contesti della ricezione tardiva

Il libro di John W. Cole ed Eric R. Wolf, frutto delle loro ricerche a Tret e St. Felix, apparve nel 1974 a New York col titolo *The Hidden Frontier. Ecology and Ethnicity in an Alpine Valley*¹⁹. Ci sono voluti quasi vent'anni perché questo studio fosse tradotto in italiano²⁰, a opera di Alessandra Cuberli e Pier Paolo Viazzo e su iniziativa di Giovanni Kezich del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, che proprio allora era stato insediato nella carica di direttore. La traduzione italiana fu pubblicata nel 1993 nelle edizioni del Museo e nel 1994 presso l'editore Carocci di Roma inserito in una collana etnologica appena fondata e poi nel 2000 in seconda edizione.

In un contributo scritto per il nostro libro, Giovanni Kezich fa il punto della situazione a Tret e St. Felix quarant'anni dopo Cole e Wolf. Si sofferma fra l'altro su alcune considerazioni sul perché ci sia voluto così tanto tempo perché ci si accorgesse del libro in Italia in generale e in Trentino in particolare e lo si accogliesse con interesse. Il lungo silenzio si spiega a suo parere con la situazione politica degli anni sessanta, segnati dal terrorismo bombarolo nel Sudtirolo – che oltretutto ebbe l'effetto di imporre per così dire una specie di censura nei media, ma anche di permettere che fossero diffuse molte false informazioni su questi avvenimenti e il loro sfondo:

«*The Hidden Frontier* proponeva una versione della storia patria praticamente ignota a noi giovani italiani aspiranti antropologi, essendo stata adeguatamente censurata nell'informazione pubblica del nostro paese, e proponeva una tematica di confine ignota ai più, liquidata frettolosamente o nascosta dietro al parafulmine del terrorismo bombarolo tirolese degli anni Sessanta, non mancando di generare incredulità e irritazione. Riusciva difficile, infatti, per dei giovani italiani pur formati, per quanto riguarda la montagna alpina, sull'utopia popolaristica di Mario Rigoni Stern, l'accettare che sulle

¹⁷ *Ibidem*, pp. 63 sgg.

¹⁸ *Ibidem*, p. 133.

¹⁹ J.W. COLE, E.R. WOLF, *The Hidden Frontier. Ecology and Ethnicity in an Alpine Valley*, New York-London, Academic Press, 1974.

²⁰ J.W. COLE, E.R. WOLF, *La frontiera nascosta*, op. cit.

nostre montagne, alla porta stessa delle antiche democrazie agropastorali tratteggiate dallo stesso Rigoni, giacesse quale bomba innescata un conflitto di carattere etnico tanto profondo e insanabile, che non fosse il prodotto diretto di mestatori politichesi adeguatamente pilotati e prezzolati: un vero e proprio malinteso, frutto della cattiva informazione allora imperante in Italia sulle vicende sudtirolesi, che è certamente alla base del lungo e quasi ventennale ostracismo che tenne lontano *The Hidden Frontier* dal dibattito antropologico italiano»²¹.

Dal punto di vista italiano, dunque, responsabile del fatto che all'epoca non ci sia stata nessuna discussione da parte degli antropologi dello studio di Cole e Wolf fu il clima politico della fine degli anni sessanta e dei primi anni settanta.

Ancora più tardi di quella italiana è uscita la traduzione tedesca, pubblicata nel 1995 dalla casa editrice Folio-Verlag di Vienna-Bolzano col titolo *Die unsichtbare Grenze*. Nella prefazione scritta appositamente per la traduzione tedesca, Cole e Wolf spendono alcune parole per volgere in positivo il tardivo riconoscimento, scrivendo:

«A volte i libri e i saggi trovano eco molti anni dopo la loro prima apparizione e raggiungono così una nuova generazione di lettori. Il nostro libro *Die unsichtbare Grenze* ne è forse un esempio»²².

In effetti, la tardiva ricezione nel contesto di lingua tedesca potrebbe essere stata una questione di generazioni. La strada che Cole e Wolf hanno tracciato nella loro ricerca – in cui hanno intrecciato le società locali con lo stato, hanno collegato questioni di ecologia con questioni di relazioni sociali, questioni di produzione per consumo locale con l'espansione dei mercati, mettendo così in relazione reciproca aspetti ecologici, sociali, politici ed economici – si distingueva nettamente da quanto si faceva correntemente all'epoca nei *community studies* nel mondo di lingua tedesca, soprattutto in relazione allo spazio alpino. Il loro approccio era innovativo e molto in anticipo sui tempi.

Già il semplice fatto che Giovanni Kezich abbia promosso la traduzione italiana e la sua pubblicazione in connessione con il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, ha fatto sì che San Michele all'Adige diventasse il contesto e la sede predestinata delle ulteriori discussioni, che hanno avuto luogo sotto forma di seminari – il primo proprio in contemporanea con la traduzione – e hanno trovato espressione duratura nel numero del 1993 di *SM Annali di San Michele*, col titolo «*La frontiera nascosta*» rivista.

²¹ G. KEZICH, «Ein Buch über die Grenze», in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze*, op. cit., pp. 37-46, in particolare, p. 38.

²² J.W. COLE, E.R. WOLF, «Die unsichtbare Grenze. Ein Rückblick», in J.W. COLE, E.R. WOLF, *Die unsichtbare Grenze. Ethnizität und Ökologie in einem Alpenal*, Wien-Bolzano, Folio, 1995, pp. 9-17, in particolare, p. 9.

E una rivisitazione della *frontiera nascosta* era anche nelle nostre intenzioni. Il progetto è stato ispirato dalle lezioni di Edith Saurer durante il corso di storia da lei tenuto all'università di Vienna. Un intero semestre fu dedicato alla lettura e alla discussione del libro di Cole e Wolf. L'intenso dibattito sui temi sollevati in quel corso e l'interesse dimostrato dagli studenti fecero nascere alla fine l'idea di effettuare un'escursione in quelle due località.

In principio, dunque, ci fu il fascino esercitato dal libro; poi, dall'esperienza che ne è seguita è nato a sua volta un libro, di cui vogliamo qui presentare i risultati più importanti. La composizione del nostro gruppo era molto interdisciplinare. Una preparazione di tipo storico era comune alla maggior parte di noi, ma arricchita da tutta una serie di competenze o professionali o acquisite con studi in altri campi del sapere, fra cui l'architettura, l'ecologia, il diritto e la tecnica. Durante il nostro soggiorno sul posto tra la fine di maggio e l'inizio di giugno del 2006, ci siamo fermati dapprima a Tret, frazione del comune di Fondo, e poi nella vicina St. Felix, che forma comune insieme con Senale. Nei due villaggi abbiamo trascorso giornate molto feconde e produttive. Abbiamo parlato con molte persone, fra cui anche esperti ed esperte: con Irene Rizzi, che ha scritto una tesi di laurea in economia sull'agricoltura a Tret e St. Felix; con Alex Turri, che ha studiato architettura a Trento e si è occupato della struttura delle case in queste zone. Abbiamo parlato con esponenti – uomini e donne – delle comunità: i consiglieri comunali Ivana Bertagnolli e Guido Turri a Tret, il sindaco Waltraud Kofler a St. Felix. Bruno Bertol, sindaco di Fondo, ha organizzato per noi un incontro nella locale Casa Sociale con gli abitanti di Tret, che fossero interessati al nostro lavoro e potessero fornirci informazioni. A questo scopo aveva fatto affiggere prima del nostro arrivo un *Avviso* nella bacheca comunale:

«*Avviso*

Oggetto. *Ricerche storiche a Tret dell'Università di Vienna*

Con la presente si invita chi fosse a conoscenza di informazioni o notizie relative agli studiosi Wolf e Cole, interessati negli anni '60 della situazione dei luoghi di confine e in particolare della storia di Tret, autori dell'opera "La frontiera nascosta" a prendere contatto con il sottoscritto ovvero con i Consiglieri comunali Bertagnolli Ivana o Turri Guido di Tret, al fine di partecipare all'incontro, che si terrà presso la Casa Sociale di Tret, con un gruppo di professori e studenti dell'Università di Vienna il giorno venerdì 02 giugno 2006 ore 11.00.

Il Sindaco Dott. Bruno Bertol».

Anche con i parroci delle due località avevamo preso contatto già prima della nostra escursione e poi abbiamo effettuato interviste e colloqui

una volta sul posto. Durante la fase preparatoria a Vienna, gli studenti avevano formato piccoli gruppi su temi specifici, che si sono poi sparsi nei due villaggi e dintorni, avendo propri colloqui e interviste, scattando fotografie e disegnando carte. A questo proposito vogliamo ricordare per l'ospitalità e l'amicizia la casa di Silvia Iori a Tret, che abbiamo chiamato *Silvias Salon* («il salotto di Silvia») e che abbiamo scoperto grazie alla mediazione di Allen Rizzi. A Tret abbiamo trovato nell'insieme porte più aperte e uomini più disponibili al dialogo che non a St. Felix. A Tret, anzi, il nostro progetto, come abbiamo visto, era stato annunciato anche ufficialmente con l'*Avviso* del sindaco di Fondo – diversamente da quanto era accaduto a suo tempo, quando Eric R. Wolf nel suo primo soggiorno di ricerca arrivò a Tret da solo. Nessuno quindi sapeva esattamente che cosa fosse andato a fare. Con le sue domande curiose e il suo continuo prendere appunti era stato scambiato inizialmente per un agente segreto americano, e di conseguenza le informazioni gli furono date con molta parsimonia²³.

4. Punti di partenza e punti di aggancio

Prima di passare ai nostri risultati, vorrei dunque delineare brevemente alcune basi essenziali e punti di partenza, a cui il nostro lavoro con Tret e St. Felix si collega e si aggancia. Uno dei risultati sicuramente importanti dal punto di vista storico del libro di John W. Cole ed Eric R. Wolf è l'aver rilevato la discrepanza fra l'«ideologia ereditaria» – come essi la chiamano – e la prassi ereditaria e le dinamiche sociali collegate. Un passo centrale delle loro conclusioni relative a questo tema recita:

«È chiaro che l'ideologia e la realtà dell'eredità nell'Alta Anaunia [Alta Val di Non] si contraddicono a vicenda. Malgrado ideologie diverse, a Tret e a St. Felix le dimensioni delle proprietà e la composizione dell'unità domestica sono singolarmente simili. A Tret l'ideologia incoraggia la suddivisione delle tenute più grandi in proprietà di dimensioni più ridotte, adatte a una famiglia. Ma quando una tenuta non può essere divisa e rimanere al contempo economicamente vitale, l'ideologia e la realtà entrano evidentemente in contraddizione – una contraddizione che può essere risolta solo mediante un processo che tende a eliminare tutti gli eredi potenziali meno uno. A St. Felix l'ideale è rappresentato dall'erede unico; il figlio più anziano dovrebbe essere l'erede designato, mantenendo così i masi di dimensioni ottimali sotto il controllo di un unico individuo. Ma anche qui vi è una contraddizione, in quanto le pressioni ecologiche tendono a imporre la divisione dei masi più grandi, e in tutte le proprietà – piccole o grandi – queste pressioni spesso selezionano un erede diverso da quello idealmente designato»²⁴.

²³ Interviste con Otto Geiser, Erna Geiser e Sandra Maninfiore (2006). C. POLESNY, «Anthropologen und ihr Buch im Dorf», op. cit., pp. 49-50.

²⁴ J.W. COLE, E.R. Wolf, *La frontiera nascosta*, op. cit., p. 212.

Al tempo delle ricerche sul campo di Cole e Wolf c'erano a St. Felix 61 aziende agricole e 9 famiglie dedite ad attività in altri settori, a Tret c'erano 47 aziende agricole e 7 famiglie dedite ad altri settori. Il quadro d'insieme e il rapporto numerico fra i due paesi si presentavano dunque abbastanza equilibrati. Il cambiamento più grosso, percepibile già negli anni sessanta, era nel fatto che i contadini conducevano sempre meno un'attività agricola di sussistenza, e producevano sempre più in vista del mercato. Ma il modo di far fronte alle nuove possibilità di vendita che andavano aprendosi fu del tutto diverso nei due villaggi. Così scrivevano Cole e Wolf:

«A Tret, le alternative di lavoro fuori dal paese godono del favore generale, a detrimento dell'economia locale... Il problema che ora si pone, dal punto di vista degli abitanti più anziani, è piuttosto come riuscire a sbrigare tutto il lavoro necessario nel paese... Mentre una volta la condizione di conduttore di una tenuta rappresentava una posizione invidiabile che la maggioranza della popolazione cercava di raggiungere, oggi è considerata come un onere... Si è venuta così a creare una situazione di potenziale conflitto sia tra le generazioni che tra fratelli»²⁵.

«I contadini più giovani... con tenute di media ampiezza e anche più grandi, conducono la loro proprietà a un livello più prossimo al potenziale della terra e sono più interessati a tenere alta la produzione... Nondimeno, la tecnologia della produzione... è fino a oggi cambiata di poco... Gli aumenti nella quantità di denaro guadagnato non vengono investiti in migliorie di capitale, ma sono usati per aumentare il consumo di beni materiali – specialmente vestiti alla moda, mobili per la casa e migliorie alle abitazioni»²⁶.

Cole e Wolf parlano di soli tre coltivatori, che avevano «intrapreso in modo deciso una trasformazione totale verso l'agricoltura commerciale», e avevano comprato «nuove attrezzature, come trattori e falciatrici meccaniche, dotando le loro stalle di sistemi automatici di abbeveramento e di altre migliorie»²⁷.

Una mezza dozzina di abitanti della stessa fascia di età fra i trenta e i cinquant'anni puntavano ugualmente a un miglioramento della propria posizione agricola, ma senza commercializzazione dell'attività agricola. Quando si presentarono occasioni di appezzamenti di terreno o di qualche casa in vendita, gli acquirenti alla fine degli anni sessanta – diversamente da prima, quando i cambi di proprietà avvenivano di preferenza all'interno del villaggio – furono tutti, salvo un'eccezione, sudtirolesi di lingua tedesca.

Anche a St. Felix Cole e Wolf osservarono che «[l]a maggior parte dei giovani del posto trova lavoro fuori del villaggio poco dopo aver completato la scuola dell'obbligo», e tuttavia qui la successione nella

²⁵ *Ibidem*, pp. 220-221.

²⁶ *Ibidem*, p. 225.

²⁷ *Ibidem*, p. 225.

proprietà nelle fattorie e il suo passaggio ulteriore alla generazione successiva era – a differenza che a Tret – assicurata. Cole e Wolf rilevarono inoltre: «[L]a conduzione delle aziende agricole è sempre più diretta verso la produzione commerciale del latte e la popolazione marginale del paese si è molto ridotta»²⁸.

A St Felix i guadagni che rappresentavano un aumento reale di reddito venivano reinvestiti per accrescere le potenzialità economiche e la produttività del maso. E il fulcro di questi incrementi era rappresentato soprattutto dall'espansione della produzione di latte. La corsa all'acquisto di altri terreni agricoli all'interno dei confini comunali di St. Felix si arenò ben presto, in quanto l'offerta di superfici utili si esaurì rapidamente. A Tret, a Fondo e anche in altri comuni trentini più vicini l'utilizzazione dei terreni agricoli veniva sempre più spesso ceduta a seguito del passaggio della gente ad altri tipi di attività economiche. Già allora i contadini di St. Felix compravano e prendevano in affitto prati e campi a Tret e dintorni²⁹.

Irene Rizzi che, come abbiamo detto, aveva preparato una tesi di laurea in economia su queste due località³⁰, ha scritto un contributo per il nostro volume sulla base dei risultati da lei raggiunti. Oggetto particolare della sua ricerca erano la situazione e la dinamica delle aziende agricole nell'arco di tempo fra il 1981 e il 1994 a Tret e a St. Felix. Lo studio di Irene Rizzi conferma l'idea di John W. Cole ed Eric R. Wolf, secondo cui a partire dagli anni sessanta Tret e St. Felix hanno seguito strade diverse. Secondo i suoi dati, nell'arco di tempo da lei considerato, e quindi nel giro di soli 13 anni, a Tret le aziende agricole sono diminuite del 40%, mentre a St. Felix il loro numero è rimasto più o meno uguale. Inoltre, nel 1994 a Tret quasi la metà dei proprietari di aziende agricole aveva un'età sopra i sessant'anni, e più del 40% delle aziende non aveva eredi, maschi o femmine, che potessero o volessero portare avanti l'attività dei genitori. A St. Felix erano un po' di meno i contadini proprietari delle loro terre ultrasessantenni, e cioè il 39%; ma per ognuna di queste aziende agricole era già previsto un erede o una erede. A St. Felix, dunque, non c'erano problemi riguardo alla garanzia di successione della proprietà³¹.

Le aziende economicamente più floride migliorarono ulteriormente le loro basi strutturali ed erano ormai decisamente orientate al mercato. Di conseguenza fra il 1981 e il 1994 a St. Felix la produzione di latte poté più che raddoppiare, mentre a Tret nello stesso arco di tempo si registrò un incremento di solo il 20%. Qui, infatti, sempre più aziende agricole

²⁸ *Ibidem*, p. 226.

²⁹ *Ibidem*, pp. 228-229.

³⁰ I. RIZZI, *Dinamiche evolutive*, op. cit.

³¹ I. RIZZI, «Dynamiken in der Landwirtschaft: eine Gebirgsregion an der Grenze», in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze*, op. cit., pp. 145-156, in particolare, p. 151.

furono cedute e sempre più stalle restarono vuote. Irene Rizzi ne conclude che il «maso chiuso», ovvero la trasmissione ereditaria indivisa, è in grado di dominare e superare le fasi economicamente difficili, come le crisi agrarie, meglio del modello romanzo – o «modello ladino», come lo chiama lei – della divisione della proprietà³². Il vantaggio decisivo del maso chiuso o indiviso sta a suo giudizio nel fatto che un'azienda viene trasferita a un erede prestabilito nella sua globalità, con tutta la dotazione di attrezzatura tecnica e macchine necessarie. Il nuovo proprietario o la nuova proprietaria entra quindi in possesso di tutti i mezzi di produzione, dell'intero capitale aziendale, e può proseguire il lavoro senza doversi prima far carico di mobilitare immediatamente maggiori investimenti, e così l'azienda può tornare senza interruzione al suo livello ottimale di produzione. Al contrario, con la divisione dell'eredità un'azienda si riduce di dimensione e a ogni passaggio di generazione deve recuperare le superfici necessarie per mantenere il reddito acquistando nuovi appezzamenti di terreno³³.

C'è un punto del lavoro di Irene Rizzi che merita di essere evidenziato, in quanto aiuta molto a spiegare le disparità fra i due villaggi. Un importante risultato del suo studio è infatti che il bosco rappresenta una variabile decisiva per la vitalità del maso chiuso e della struttura dell'agricoltura a St. Felix. Qui, infatti, il bosco è di proprietà privata, mentre a Tret è di proprietà comunale. Il bosco privato rappresenta una sorta di assicurazione, un sostegno per i contadini: in tempi difficili per l'agricoltura, essi non sono costretti a cedere la loro azienda, ma con la vendita del legname – e nella sua tesi di laurea la Rizzi cita al riguardo cifre considerevoli – possono per qualche tempo far fronte finanziariamente ai propri impegni³⁴.

5. La frontiera nascosta – nel segno della divaricazione

Siamo arrivati a Tret e St. Felix un'altra ventina d'anni dopo le ricerche di Irene Rizzi. Le differenze nella situazione economica, evidenziate già all'epoca delle ricerche di John W. Cole ed Eric R. Wolf negli anni sessanta e osservate da Irene Rizzi negli anni ottanta e i primi anni novanta, apparivano ancora più chiare nel 2006. Ciò che è cambiato fortemente rispetto agli anni sessanta, è la struttura delle due località, com'è documentato molto bene da Christoph Hermann, Anna Corena Herrera e Dominik Schnitzer nel loro contributo³⁵. Nell'insieme,

³² *Ibidem*, p. 153.

³³ *Ibidem*, pp. 153-155.

³⁴ I. RIZZI, *Dinamiche evolutive*, op. cit., pp. 175-176, 188.

³⁵ C. HERMANN, A. CORENA HERRERA, D. SCHNITZER, «Dorfentwicklung in St. Felix und Tret», in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze*, op. cit., pp. 61-108.

la situazione a St. Felix porta i segni di un forte slancio in avanti, mentre la parte «vecchia» di Tret, il cuore del villaggio, tradisce i segni di un netto declino. All'epoca delle ricerche di Cole e Wolf le dimensioni dei due villaggi erano pressappoco uguali³⁶. Oggi invece, all'entrare nei due villaggi si ha subito l'impressione di una differenza nella forma delle abitazioni e nell'architettura. A Tret, un insediamento tutto accentrato, le case di pietra sono strettamente addossate l'una all'altra, come in una città, mentre St. Felix continua a presentare il volto di un insediamento sparso con fattorie distanti l'una dall'altra. Negli ultimi decenni e anni sono stati costruiti nuovi edifici intorno alla chiesa, come una scuola, una biblioteca, ma anche case a schiera e abitazioni destinate alle giovani famiglie del posto. Inoltre, al margine del villaggio di St. Felix è sorta una zona artigianale con una serie di aziende diverse, importanti come fonti di offerta di lavoro per la gente del luogo.

A Tret invece il centro del villaggio non è cambiato nella sua struttura. Anche qui l'attività edilizia è stata notevole, ma si è innestata in un contesto completamente diverso che a St. Felix, dove le migliorate prospettive e possibilità abitative, e le corrispondenti infrastrutture per la popolazione, costituiscono la cornice di una vivace attività edilizia privata, pubblica o promossa dalla mano pubblica. A Tret, invece, le nuove case sono state edificate quasi esclusivamente in un'area situata nella parte alta del villaggio, vicino alla strada principale, la via Palade. Sono state costruite in gran parte in «stile tirolese» – una versione moderna, giacché storicamente esso non aveva la forma che gli è stata data attualmente. In realtà, si tratta soprattutto di seconde case per i fine settimana e di appartamenti per le ferie di persone di città, della regione in particolare e del nord Italia in generale, che vengono qui a passare il tempo libero. Il mantenimento e la cura delle infrastrutture – le strade, per esempio – pesano sul budget del comune. La locale scuola elementare ha dovuto chiudere i battenti per lo scarso numero di bambini. Unica e importante innovazione infrastrutturale da ricordare è la Casa Sociale, che serve anche come punto d'incontro per i giovani del posto.

Quanto al numero delle aziende agricole, dagli anni novanta a Tret è ulteriormente diminuito. Sono rimasti ancora cinque contadini. Le stalle e i granai sono perlopiù vuoti, in parte hanno cambiato destinazione d'uso – vengono utilizzati ad esempio come garage –, in parte stanno andando in malora. Due delle cinque aziende agricole ancora esistenti

³⁶ Nel 2001 il comune di Fondo, cui appartiene come frazione Tret, aveva 1.443 abitanti; il paese di Fondo, sede del comune e del sindaco, ne aveva 1.151, Tret 164, Vasio 66, e altre 66 persone vivevano in masi sparsi. Del tutto diversa appariva la situazione nel comune di Senale-San Felice. Dei complessivi 787 abitanti, 220 erano a St. Felix, 68 a Senale, 74 a Malgasot e 425 vivevano in masi sparsi. Per Fondo, si veda <http://dawinci.istat.it/daWinci/jsp/MD/dawinciMD.jsp?a1=m0GG0c0I0&a2=mG0Y8048f8&n=1UH90T09OG0&v=1UH07B07RO50000>; per Senale-San Felice: <http://dawinci.istat.it/daWinci/jsp/MD/dawinciMD.jsp?a1=m0GG0c0I0&a2=mG0Y8048f8&n=1UH90T09OG0&v=1UH07B07RN50000>.

sono state rinnovate e ammodernate. A St. Felix invece l'agricoltura è rimasta il settore economico più importante con attualmente una trentina di aziende. Attraversando il villaggio appare chiaro che qui negli ultimi decenni e anni si è investito molto e massicciamente tanto nell'edilizia abitativa quanto nelle costruzioni per attività produttive e in macchine agricole. Già Cole e Wolf avevano osservato che l'espansione dell'agricoltura a St. Felix era possibile non da ultimo grazie al fatto che i contadini di St. Felix potevano prendere in affitto o acquistare terreni agricoli a Tret e dintorni. Questa pratica è continuata nel tempo e costituisce uno degli elementi dell'interdipendenza tuttora esistente fra i due villaggi nonostante il confine di provincia, e dell'intreccio di legami con ruoli molto diseguali: florida agricoltura su un versante della frontiera e pochi contadini in via di estinzione sull'altro versante.

Le cause del diverso percorso evolutivo dei due villaggi sono sicuramente molte. Una prima spiegazione sempre lì a portata di mano è il richiamo all'istituto del maso chiuso vigente nel Sudtirolo diversamente dal Trentino. Come si è visto anche negli articoli apparsi sulla stampa regionale per la presentazione del libro nel novembre 2010 a San Michele all'Adige, è molto difficile far passare delle distinzioni, quando ci sono concezioni già cristallizzate in immagini non scalfibili³⁷. Il maso chiuso è e rimane la parola d'ordine per la pubblica opinione e delle formule fisse di pronto uso per spiegare tutto. E invece le distinzioni sono estremamente necessarie: in riferimento sia alla stessa prassi ereditaria sia alla sua cornice, soprattutto in vista delle politiche di sostegno a livello provinciale. Come abbiamo sopra ricordato, uno dei risultati dello studio di John W. Cole ed Eric R. Wolf largamente recepito nelle scienze storiche è il rilievo della discrepanza fra i due modelli ereditari della trasmissione divisa e indivisa della proprietà e la loro traduzione nella pratica. Nella pratica dei trasferimenti di proprietà e della sua riorganizzazione dopo un cambio generazionale, infatti, le differenze nella concreta successione della proprietà erano molto meno forti di quanto ci si sarebbe aspettati in base ai modelli normativi. Anche a Tret si preferiva spesso mantenere l'eredità indivisa, e non di rado a ereditarla era il figlio più anziano. E a St. Felix per converso i genitori in generale si preoccupavano di assegnare qualche terreno o suolo anche ai fratelli del successore o della successora nella proprietà. Questa possibilità è prevista anche nel maso chiuso, dal momento che non tutta la proprietà fondiaria doveva necessariamente essere definita e vincolata come appartenente ad esso. I lotti esclusi dal maso chiuso potevano essere lasciati liberamente in eredità o venduti. Va quindi ridimensionata l'idea che considera globalmente la successione

³⁷ C. BRIDI, «Il "Maso chiuso" che salva l'agricoltura. In Trentino non esiste più, in Alto Adige è rifiorito. Lo strano caso di Tret e Sant [sic] Felix», in *Trentino. Corriere delle Alpi*, 15 novembre 2010.

nella proprietà indivisa come patriarcale. Era sempre possibile che ad accedere alla successione nella proprietà fosse anche un figlio diverso dal più anziano, e anche alle figlie non era preclusa questa possibilità. Nella sua attuazione pratica, dunque, questo modello poteva e può essere variabile.

Un fattore di non piccola importanza che favorisce l'agricoltura a St. Felix è rappresentato sicuramente dagli specifici regolamenti e dalle misure di sostegno predisposti per il maso chiuso in presenza di determinati requisiti. Non tutte le fattorie indivise del Sudtirolo sono masi chiusi. Questo *status* presuppone la presentazione di una domanda e uno specifico atto giuridico. A St. Felix furono complessivamente 18 nel 2006, cioè un po' più della metà, che è un numero relativamente elevato. Con una serie di incentivi finanziari e di premi la legge regionale per i masi chiusi cerca di affrontare e risolvere problemi strutturali³⁸. Così, per esempio sono previsti sostegni finanziari quando il futuro successore o futura succeditrice nella proprietà ha concluso la scuola agraria annuale o biennale, quando la generazione più anziana cede il maso prima che il figlio o la figlia designati per la successione abbiano raggiunto il quarantesimo anno di età, e così via.

Come è messo in luce da vari contributi del nostro volume, indipendentemente dalle esigenze specifiche del maso chiuso nel Sudtirolo è il diverso tipo di politiche promozionali adottate dalle due province autonome a dover essere considerato un fattore centrale, responsabile in buona misura della così diversa situazione attuale a Tret e a St. Felix. Nella provincia di Bolzano sono dedicati particolare attenzione e sostegno proprio alle aziende contadine di montagna più piccole, anche di carattere accessorio, che possono chiedere sussidi finanziari per varie attività e investimenti³⁹. In parte dietro queste provvidenze ci sono anche considerazioni di tipo ecologico, come nel caso dei premi per la falciatura di prati di alta montagna. Nella provincia di Trento pare sia decisamente più difficile per i piccoli produttori di latte e coltivatori di montagna ricevere contributi finanziari per le stesse prestazioni, soprattutto se non sono catalogati come contadini a tempo pieno. Trento e Bolzano in quanto province di una regione autonoma dispongono fondamentalmente delle stesse competenze decisionali e possibilità politico-amministrative anche a livello legislativo, eppure sembrano avere atteggiamenti molto diversi

³⁸ Nel 1952 la provincia di Bolzano reintrodusse, dopo un'interruzione nel periodo fascista, il maso chiuso con la legge provinciale 29 marzo 1954, n. 1 completata dalle norme emanate con la legge provinciale 2 settembre 1954, n. 2. Attualmente vale come base la legge provinciale 28 novembre 2001, n. 17; per dettagli si veda: www.provincia.bz.it/agricoltura/maso/maso-chiuso.asp. Si veda al riguardo il contributo di O. FRITSCHER, M. THALHAMMER, «Erbrecht und Praxis der Hofübergabe in St. Felix und Tret», in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze*, op. cit., pp. 157-205.

³⁹ Si veda a questo proposito il contributo di K. HASENHÜNDL, M. RADNER, *Die «unsichtbare Grenze» sichtbar gemacht: Wandel in der Landnutzung*, in M. LANZINGER, E. SAURER (a cura di), *Ungleichheit an der Grenze*, op. cit., pp. 109-144.

nei confronti delle politiche promozionali nel campo dell'agricoltura di montagna e dei provvedimenti infrastrutturali. I contadini sudtirolesi, compresi i contadini di montagna e i piccoli contadini, dispongono di una rappresentanza dei loro interessi chiaramente migliore e politicamente efficace a livello di provincia: grazie soprattutto all'associazione dei contadini e non da ultimo grazie al presidente della provincia autonoma Luis Durnwalder, che proviene da quella associazione ed è in carica fin dal 1989. A Trento lo sforzo promozionale sembra invece essere indirizzato soprattutto ad aziende in posizione favorevole piuttosto che ai contadini di montagna.

Culture alternative rappresentano da una parte e dall'altra un'eccezione. A St. Felix c'è una piantagione di lamponi come esempio di apertura a nuove fonti di reddito nell'agricoltura⁴⁰. St. Felix anche come comunità si è attivata in proprio e ha potuto giovare dei programmi di sviluppo regionale europei, prendendo parte con successo a Leader II e a Leader+⁴¹. Sia a St. Felix sia a Tret il turismo, limitato all'estate, è un ramo gracile e contribuisce poco alle economie locali.

6. Nuovi punti di conflitto e avvicinamenti

A parte piccoli campi, su cui si costruisce per uso proprio, la gran parte delle superfici utili per l'agricoltura è destinata a prati per la produzione del fieno e per le attività legate al latte. In collegamento con la loro espansione si presenta ora a St. Felix un nuovo problema, che potrebbe aggravarsi ulteriormente. L'acqua in quanto risorsa comincia a essere scarsa. Possibili conflitti per la sua utilizzazione diedero luogo a discussioni proprio nel periodo della nostra escursione. Per poter raccogliere il fieno tre volte anziché due, a St. Felix si è cominciato a irrigare in maniera intensiva i prati. Percorrendoli avanti e indietro ci imbattevamo continuamente in idranti collegati alla rete idrica e in tubi che in parte erano interrati e in parte correvano lungo i margini dei prati⁴². Anche i pali dal sapore un po' futuristico già installati in alcuni prati, che all'inizio ci suscitavano qualche perplessità, servono all'irrigazione. Al fabbisogno di fieno è collegato di certo anche il calo del prodotto più importante, il latte. I camion per trasporto latte arrivano due volte al giorno a St. Felix e approvvigionano le latterie di Fondo e Castelfondo, dove viene prodotto il grana trentino. Per la produzione di questo formaggio il regolare rifornimento di foraggio è assolutamente essenziale⁴³.

A fornirci un interessante argomento di discussione durante il nostro

⁴⁰ *Ibidem*, p. 117.

⁴¹ *Ibidem*, p. 123.

⁴² *Ibidem*, pp. 120-121.

⁴³ *Ibidem*, p. 122.

soggiorno intervenne un cambiamento di nome, che trasformò il «lago di Tret» – un vaso artificiale a 1.600 metri di altitudine – nel «Felixer Weiher». Il lago era una ricercata meta per gite dalle zone vicine, con una comoda strada che conduce a un parcheggio immediatamente sotto il lago. A noi peraltro offrì un'immagine tutt'altro che romantica, visto che proprio in quel periodo erano in corso lavori di costruzione e il lago era senz'acqua. Faceva pensare a un paesaggio lunare, e nient'affatto a un idillio⁴⁴. Il pannello informativo diceva che il muro dell'argine doveva essere alzato di 70 centimetri come misura di contenimento del torrente. L'accresciuta capacità del lago così ottenuta – si temeva a Tret – sarebbe stata usata principalmente da St. Felix per il suo programma di irrigazione e ne sarebbe rimasta poca per la generazione di corrente. Guardando in prospettiva il problema dell'acqua, si pone allora la domanda di quanto possa durare un'agricoltura come quella di St. Felix. E la stessa domanda si impone se si pensa alla sua dipendenza dalle sovvenzioni pubbliche.

Nell'insieme, la frontiera fra Tret e St. Felix, a seguito del diseguale cambiamento della struttura di villaggio e delle infrastrutture comunali, è oggi più visibile di quarant'anni fa. Le due località seguono visibilmente percorsi separati, all'espansione di St. Felix si contrappone la decadenza di Tret. Partendo da ciò, sarebbe ancora una volta da ridiscutere la fondazione ecologica dello studio di John W. Cole ed Eric R. Wolf. I loro risultati vanno situati nei determinati contesti storici di un tempo definito. Come vi si possono incastrarvi dentro i cambiamenti degli ultimi decenni? «Possiamo anche chiederoci» così Jon Mathieu nella sua recensione del nostro volume

«se lo sviluppo di St. Felix alla fine del XX secolo non relativizzi l'argomento ecologico dei due autori e non intacchi di conseguenza il nocciolo del loro modello. Se l'agricoltura ha potuto essere in questo modo (ancora più) intensificata, vuol dire che i confini naturali della regione di montagna in questione erano meno decisivi di quanto si pensasse»⁴⁵.

I confini «naturali» tornano peraltro in gioco con la questione dell'acqua, anche se in maniera diversa.

La *frontiera nascosta* rappresentava per Cole e Wolf, che su questo punto si ispirarono ai lavori dell'antropologo norvegese Fredrik Barth⁴⁶, un confine sociale. Non necessariamente quest'ultimo deve trovare un riflesso territoriale. Esso poggia piuttosto su un'organizzazione sociale e il suo aggiustamento continuo. Per quanto riguarda la vita sociale, la

⁴⁴ «Es war einmal ein Weiher», in *ff - Das Südtiroler Wochenmagazin*, 33, 2006, pp. 22-23, in particolare, p. 22.

⁴⁵ J. MATHIEU, «Margareth Lanzinger, Edith Saurer (Hg.): Ungleichheit an der Grenze. Historisch-anthropologische Spurensuche im alpinen Raum: Tret und St. Felix», in *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*, LIX, 1, 2011, pp. 131-133, in particolare, p. 133.

⁴⁶ Si veda F. BARTH (a cura di), *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference*, Oslo, Universitetsforlaget, 1994.

frontiera invisibile sembra essere diventata più aperta e permeabile. Le relazioni e i matrimoni di donne e uomini attraverso il confine dei villaggi sono oggi accettati più di quanto non lo fossero solo pochi decenni fa. Anche qui, peraltro, troviamo che la costellazione del Sudtirolo è numericamente prevalente, nel senso che donne tedesche sposano uomini italiani, molto meno il contrario. Alcuni bambini di Tret vanno all'asilo infantile e alle scuole di St. Felix. Le lingue si mescolano – è più evidente la presenza del tedesco a Tret che quella dell'italiano a St. Felix –. Già ai tempi di Cole e Wolf i confini delle comunità non erano nettamente definiti, se si trattava di interessi economici. L'orientamento sovralocale dello spazio dell'economia si è ulteriormente rafforzato e insieme è rimasto unilaterale: quelli di St. Felix continuano a prendere in affitto e ad acquistare prati a Tret e dintorni, distribuiscono il latte ai caseifici trentini e offrono lavoro anche a persone di Tret, che lavorano nelle aziende della zona artigianale di St. Felix. Ultimamente i giovani di Tret utilizzano il campo sportivo di St. Felix. Questo ci è parso simboleggiare doppiamente l'attuale situazione, tanto da essere diventato immagine di copertina: il campo sportivo da un lato rappresenta il sostegno infrastrutturale esteso delle comunità da parte della provincia di Bolzano, che raggiunge benissimo anche la periferia esterna, dall'altro lato il campo sportivo segnala la maggiore permeabilità della frontiera ed è lo spazio usato in comune dalla generazione più giovane.

Il nostro libro *Ungleichheit an der Grenze* (Disuguaglianza sul confine) traccia un bilancio attuale e si inserisce quindi in una discussione in corso ormai da decenni, in cui non è stata certo detta ancora l'ultima parola. Edith Saurer, che ha promosso l'iniziativa della nostra escursione e senza la cui capacità di entusiasmare, la sua perseveranza e il suo ottimismo, non sarebbe nata, è deceduta nell'aprile 2011 dopo lunga malattia. Particolarmente importante era per lei che i risultati della nostra escursione fossero disponibili anche in italiano, e *SM Annali di San Michele* è un luogo perfettamente appropriato per questo.

Traduzione di Michele Sampaolo

Finito di stampare
nel mese di aprile 2014
da Litotipografia Alcione - Lavis (TN))

